



# **Separata ao Boletim do Exército**

**MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
SECRETARIA-GERAL DO EXÉRCITO**

**Separata Nº 02 ao BE 49/2001**

**Catálogo de Especificações dos Artigos  
de Subsistência (CEAS) – 5ª Edição**

**Brasília - DF, 7 de dezembro de 2001**

**SEPARATA Nº 02 AO BOLETIM DO EXÉRCITO Nº 49/2001**

**Brasília, DF, 7 de dezembro de 2001**

**1ª PARTE**

**LEIS E DECRETOS**

Sem alteração

**2ª PARTE**

**ATOS ADMINISTRATIVOS**

**DEPARTAMENTO LOGÍSTICO**

**PORTARIA Nº 020 - D LOG, DE 23 DE NOVEMBRO DE 2001**

**Aprova o Catálogo de Especificações dos Artigos de Subsistência (CEAS) - 5ª Edição.**

O **CHEFE DO DEPARTAMENTO LOGÍSTICO**, no uso das atribuições constantes do inciso IX, do art. 11. da Portaria nº 201, de 2 de maio de 2001 – Regulamento do Departamento Logístico (R-128), de acordo com a Portaria nº 214, de 3 de maio de 2001 e de acordo com o que propõe a Diretoria de Suprimento (DS), resolve:

Art. 1º Aprovar o Catálogo de Especificações dos Artigos de Subsistência (CEAS) – 5ª Edição, que com esta baixa.

Art. 2º Determinar que esta Portaria entre em vigor na data de sua publicação.

Art. 3º Revogar as Portarias 18-DGS, de 18 de abril de 2000 e 43-DGS, de 25 de outubro de 2000.

**CATÁLOGO DE ESPECIFICAÇÕES DOS ARTIGOS DE SUBSISTÊNCIA  
5ª EDIÇÃO**

**- ÍNDICE -**

|                                               | <b>PRF</b>   | <b>PAG</b> |
|-----------------------------------------------|--------------|------------|
| <b>INTRODUÇÃO.....</b>                        |              | <b>6</b>   |
| <b>TÍTULO I – ALIMENTAÇÃO DE PESSOAL</b>      |              | <b>8</b>   |
| <b>CAPÍTULO 1 – PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL</b> |              | <b>8</b>   |
| <b>1. CARNE E DERIVADOS.....</b>              | <b>1 - 1</b> | <b>8</b>   |

|    |                                            |       |    |
|----|--------------------------------------------|-------|----|
| a. | Carne Bovina.....                          | 1 - 1 | 8  |
| 1) | Carne Bovina com osso, congelada.....      | 1 - 1 | 8  |
| 2) | Carne Bovina com osso, resfriada.....      | 1 - 1 | 9  |
| 3) | Carne Bovina desossada, congelada.....     | 1 - 1 | 11 |
| 4) | Carne Bovina desossada, resfriada.....     | 1 - 1 | 14 |
| 5) | Charque.....                               | 1 - 1 | 16 |
| 6) | Jerked Beef.....                           | 1 - 1 | 17 |
| 7) | Carne cozida, prensada, enlatada.....      | 1 - 1 | 19 |
| 8) | Carne em cubos, em conserva, enlatada..... | 1 - 1 | 21 |
| b. | Carne de Aves.....                         | 1 - 1 | 22 |
| 1) | Carne de frango, congelada.....            | 1 - 1 | 22 |
| 2) | Carne de frango, resfriada.....            | 1 - 1 | 24 |
| 3) | Carne de peru, congelada.....              | 1 - 1 | 26 |
| c. | Carne Ovina.....                           | 1 - 1 | 28 |
| 1) | Carne ovina, congelada.....                | 1 - 1 | 28 |
| d. | Carne Suína.....                           | 1 - 1 | 30 |
| 1) | Carne suína, congelada.....                | 1 - 1 | 30 |
| 2) | Carne suína, resfriada.....                | 1 - 1 | 32 |
| 2. | PESCADO.....                               | 1 - 2 | 34 |
| a. | Peixe congelado.....                       | 1 - 2 | 34 |
| 3. | LEITE E DERIVADOS.....                     | 1 - 3 | 36 |
| a. | Leite “in natura”, pasteurizado.....       | 1 - 3 | 36 |
| b. | Leite UHT (UAT) integral.....              | 1 - 3 | 38 |
| c. | Leite em pó integral, instantâneo.....     | 1 - 3 | 39 |
| d. | Margarina.....                             | 1 - 3 | 41 |

## **CAPÍTULO 2 – PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL**

|    |                                      |       |    |
|----|--------------------------------------|-------|----|
| 1. | AÇÚCARES.....                        | 2 - 1 | 42 |
| a. | Açúcar cristal.....                  | 2 - 1 | 42 |
| b. | Açúcar refinado.....                 | 2 - 1 | 44 |
| 2. | GRÃOS (Cereais e Leguminosas).....   | 2 - 2 | 46 |
| a. | Arroz.....                           | 2 - 2 | 46 |
| 1) | Arroz beneficiado e polido.....      | 2 - 2 | 46 |
| 2) | Arroz beneficiado, parboilizado..... | 2 - 2 | 47 |
| b. | Feijão.....                          | 2 - 2 | 50 |
| 1) | Feijão anão ou comum.....            | 2 - 2 | 50 |
| 2) | Feijão de corda ou macaçar.....      | 2 - 2 | 51 |
| 3) | Feijão em pó (pré-cozido).....       | 2 - 2 | 53 |
| 3. | FARINHAS.....                        | 2 - 3 | 55 |

|    |                                   |       |    |
|----|-----------------------------------|-------|----|
| a. | Aveia laminada, em flocos.....    | 2 - 3 | 55 |
| b. | Farinha de mandioca.....          | 2 - 3 | 56 |
| 1) | Farinha d' água.....              | 2 - 3 | 56 |
| 2) | Farinha seca.....                 | 2 - 3 | 58 |
| c. | Farinha de Milho.....             | 2 - 3 | 60 |
| 1) | Amido de milho.....               | 2 - 3 | 60 |
| 2) | Fubá de milho.....                | 2 - 3 | 62 |
| 3) | Flocos de milho.....              | 2 - 3 | 63 |
| d. | Farinha de trigo especial.....    | 2 - 3 | 64 |
| e. | Sagu.....                         | 2 - 3 | 66 |
| f. | Tapioca.....                      | 2 - 3 | 67 |
| g. | Farinha de banana.....            | 2 - 3 | 68 |
| 4. | <b>MASSAS ALIMENTÍCIAS.....</b>   | 2 - 4 | 69 |
| a. | Macarrão.....                     | 2 - 4 | 69 |
| b. | Pão.....                          | 2 - 4 | 71 |
| 5. | <b>NERVINOS.....</b>              | 2 - 5 | 72 |
| a. | Café.....                         | 2 - 5 | 72 |
| 1) | Café torrado e moído.....         | 2 - 5 | 72 |
| 2) | Café solúvel, instantâneo.....    | 2 - 5 | 73 |
| b. | Chocolate.....                    | 2 - 5 | 74 |
| 1) | Chocolate em pó, instantâneo..... | 2 - 5 | 74 |
| 2) | Misturas achocolatadas.....       | 2 - 5 | 76 |
| c. | Mate.....                         | 2 - 5 | 77 |
| 1) | Mate solúvel, instantâneo.....    | 2 - 5 | 77 |
| d. | Guaraná, xarope.....              | 2 - 5 | 78 |
| 6. | <b>ÓLEOS E GORDURAS.....</b>      | 2 - 6 | 80 |
| a. | Creme Vegetal.....                | 2 - 6 | 80 |
| b. | Óleo de soja, refinado.....       | 2 - 6 | 81 |

### **CAPÍTULO 3 – CONDIMENTOS**

|    |                                       |       |    |
|----|---------------------------------------|-------|----|
| 1. | SAL REFINADO.....                     | 3 - 1 | 83 |
| 2. | VINAGRE DE VINHO.....                 | 3 - 2 | 84 |
| 3. | VINAGRE DE ÁLCOOL.....                | 3 - 3 | 85 |
| 4. | FERMENTADO ACÉTICO MISTO (AGRIN)..... | 3 - 4 | 86 |

### **CAPÍTULO 4 – RAÇÕES OPERACIONAIS**

|    |                                                 |       |    |
|----|-------------------------------------------------|-------|----|
| 1. | RAÇÃO OPERACIONAL DE COMBATE (R2-A/91).....     | 4 - 1 | 88 |
| 2. | ALIMENTAÇÃO DE EMERGÊNCIA (AE).....             | 4 - 2 | 93 |
| 3. | RAÇÃO OPERACIONAL ALTERNATIVA (R8/95).....      | 4 - 3 | 95 |
| 4. | CONTROLE DE QUALIDADE DA RAÇÃO OPERACIONAL..... | 4 - 4 | 98 |

## **TÍTULO II – ARRAÇOAMENTO DE ANIMAIS**

### **CAPÍTULO 1 – EQÜINOS**

|    |                       |       |     |
|----|-----------------------|-------|-----|
| 1. | ALFAFA FENADA.....    | 5 - 1 | 102 |
| 2. | AVEIA FORRAGEIRA..... | 5 - 2 | 103 |

|                             |                              |       |     |
|-----------------------------|------------------------------|-------|-----|
| 3.                          | SEMENTE DE LINHO.....        | 5 - 3 | 104 |
| 4.                          | RAÇÃO BALANCEADA EQUINA..... | 5 - 4 | 105 |
| 5.                          | SAL MINERALIZADO.....        | 5 - 5 | 106 |
| <b>CAPÍTULO 2 – CANINOS</b> |                              |       |     |
| 1.                          | RAÇÃO BALANCEADA CANINA..... | 6 - 1 | 107 |
| ANEXO I.....                |                              |       | 108 |

## INTRODUÇÃO

### 1. FINALIDADE

O presente Catálogo visa estabelecer de forma objetiva e pormenorizada as características e especificações técnicas dos artigos de classe I, normalmente utilizados no Subsistema de Subsistência.

### 2. OBJETIVOS

Compatibilizar a legislação utilizada no Exército Brasileiro com a Legislação Nacional e Internacional (MERCOSUL).

Orientar os Órgãos Provedores (OP) nos procedimentos licitatórios referentes aos artigos de subsistência.

Promover uma melhora gradual e contínua na qualidade dos artigos de subsistência.

### 3. CARACTERÍSTICAS GERAIS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

As características gerais de que trata este catálogo constituem o conjunto de atributos que envolvem a definição do artigo e a sua obtenção.

As especificações dos artigos são suas determinantes qualitativas e quantitativas sensoriais, microscópicas, microbiológicas e físico-químicas.

Ambas são passíveis de sofrerem modificações, decorrente da evolução tecnológica e de novas exigências e parâmetros estabelecidos pelos órgãos federais competentes, por força de legislação específica.

### 4. DEFINIÇÕES TÉCNICAS

**a. DTA :** Doença Transmitida por Alimento causada pela ingestão de um alimento contaminado por um agente infeccioso, ou pela toxina por ele produzida, por meio da transmissão desse agente, ou de seu produto tóxico.

**b. Amostra indicativa:** é a amostra composta por um número de unidades amostrais inferior ao estabelecido em plano amostral constante na legislação específica.

**c. Amostra representativa:** é a amostra constituída por um determinado número de unidades amostrais, estabelecido de acordo com o plano de amostragem.

#### d. Planos de amostragem

1) Tipos de plano:

|                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Duas classes</b> | Quando a unidade amostral a ser analisada pode ser classificada como <i>aceitável</i> ou <i>inaceitável</i> , em função do limite designado por <b>M</b> , aplicável para limites qualitativos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Três classes</b> | Quando a unidade amostral a ser analisada pode ser classificada como <i>aceitável</i> , <i>qualidade intermediária aceitável</i> ou <i>inaceitável</i> , em função dos limites <b>m</b> e <b>M</b> . Além de um número máximo aceitável de unidades de amostra com contagem entre os limites <b>m</b> e <b>M</b> , designado por <b>c</b> . As demais unidades, <b>n</b> menos <b>c</b> , devem apresentar valores menores ou iguais a <b>m</b> . Nenhuma das unidades <b>n</b> pode apresentar valores superiores ao <b>M</b> . |

2) Para fins de aplicação de plano de amostragem entende-se:

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>m</b> | É o limite que, em um plano de três classes, separa o lote <i>aceitável</i> do produto ou lote com <i>qualidade intermediária aceitável</i> . Valores abaixo de <b>m</b> são aceitos.                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>M</b> | É o limite que, em plano de duas classe, separa o produto <i>aceitável</i> do <i>inaceitável</i> . Em um plano de três classe, <b>M</b> separa o lote com <i>qualidade intermediária aceitável</i> do lote <i>inaceitável</i> . Valores acima de <b>M</b> são inaceitáveis.                                                                                                                                       |
| <b>n</b> | É o número de unidades a serem colhidas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente. Nos casos nos quais o padrão estabelecido é ausência em 25g, como para <i>Salmonella sp</i> e outros patógenos, é possível a mistura das alíquotas retiradas de cada unidade amostral, respeitando-se a proporção p/v (uma parte em peso da amostra, para 10 partes em volume do meio de cultura em caldo). |
| <b>c</b> | É o número máximo aceitável de unidades de amostras com contagens entre os limites de <b>m</b> e <b>M</b> (plano de três classes). Nos casos em que o padrão microbiológico seja expresso por “ausência”, <b>c</b> igual a zero, aplica-se o plano de duas classes.                                                                                                                                               |

### 3) Situações de aplicação dos planos de amostragem:

a) Para os produtos relacionados no presente Catálogo no caso de avaliação de lotes e ou partidas, adotam-se os planos estatísticos mínimos (planos de três classes), conforme os padrões estabelecidos.

b) Quando nos pontos de venda ou de qualquer forma de exposição ao consumo, o lote ou partida do produto alimentício estiver fracionado ou de alguma forma não disponível na sua totalidade ou quando o número total de unidades do lote for igual ou inferior a 100 (cem) unidades, ou ainda, o produto estiver a granel, pode-se dispensar a amostragem estatística e proceder a colheita de uma amostra *indicativa*, aplicando-se o plano de duas classes.

Obs.: Ambas as situações podem ocorrer nos processos de recebimento de gêneros pelos Órgãos Provedores (OP), devendo o CH do LIAB avaliar qual o tipo de plano de amostragem que melhor se aplica a cada situação.

#### **e. Sobre os grupos de microrganismos pesquisados.**

1) A denominação de “coliformes a 45°C” é equivalente à denominação de “coliformes de origem fecal” e de “coliformes termotolerantes”.

2) A enumeração de estafilococos coagulase positiva tem por objetivo substituir a determinação de *Staphylococcus aureus*. A determinação da capacidade de produção de termonuclease e quando necessário, a de toxina estafilocócica das cepas isoladas podem ser realizadas a fim de se obter dados de interesse à saúde pública.

## TÍTULO I - ALIMENTAÇÃO DE PESSOAL

### CAPÍTULO I - PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

#### 1. CARNES E DERIVADOS

##### a. Carne Bovina

##### 1) Carne bovina com osso, congelada

##### a) Características gerais

Produto proveniente dos tecidos muscular, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais ocorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura, obtido de bovinos selecionados, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatidos, processado, acondicionado, armazenado, conforme as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”; em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federal; congelado por processo rápido em torno de -35° C (menos trinta e cinco graus centígrados) e mantido estocado em temperatura não superior a -18° C (menos dezoito graus centígrados).

##### b) Especificações

##### (1) análise sensorial

|                     |                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Aspecto</b>      | Uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, sem manchas escuras ou claras, ausência de limo na superfície; aparência marmórea e brilhante. A gordura não deve apresentar pontos hemorrágicos. |
| <b>Cor</b>          | Uniforme, sem manchas escuras ou zonas claras, variando do vermelho rosado ao vermelho pardo.                                                                                                            |
| <b>Consistência</b> | Firme, compacta, elástica e ligeiramente úmida.                                                                                                                                                          |
| <b>Odor e sabor</b> | Suave, agradável e característico.                                                                                                                                                                       |

##### (2) análise físico-química

| DETERMINAÇÕES                                  | PADRÕES                                                                 | OBSERVAÇÕES                                                          |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Temperatura mínima de recebimento (tolerância) | Até -8° C (menos oito graus centígrados) no interior da massa muscular. | sem quaisquer sinais de descongelamento.                             |
| Teste de cocção                                | ausência de odores e sabores estranhos                                  |                                                                      |
| pH (tolerância)                                | entre 5,3 a 6,4 no extrato aquoso                                       | sem quaisquer sinais de alteração das características organolépticas |
| H <sub>2</sub> S (Teste de Éber)               | Negativo                                                                |                                                                      |



### (3) análise microbiológica

| MICRORGANISMOS    | TOLERÂNCIA            |                        |   |     |   |
|-------------------|-----------------------|------------------------|---|-----|---|
|                   | AMOSTRA<br>INDICATIVA | AMOSTRA REPRESENTATIVA |   |     |   |
|                   |                       | n                      | c | m   | M |
| Salmonella sp/25g | Aus                   | 5                      | 0 | Aus | - |

#### c) Embalagem

Produto embalado em envoltório protetor sintético, aprovado pelo Órgão de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura, com etiquetas-lacre nos cortes primários (quartos de carcaça), devendo conter impresso:

- (1) denominação de venda e a marca;
- (2) identificação da origem;
- (3) identificação do lote;
- (4) conteúdo líquido; e
- (5) prazo de validade.

#### d) Observações

(1) O produto será apresentado na forma de Quarto de Carcaça (dianteiro ou traseiro), resultado da divisão da meia-carcaça por separação entre a 5ª e 6ª costela.

(2) Os percentuais exigidos serão de 50% (cinquenta por cento) de traseiro e 50% (cinquenta por cento) de dianteiro.

(3) Tendo em vista as condições especiais que este produto exige para transporte, armazenamento e distribuição, sua aquisição se fará quando houver colapso de abastecimento da carne bovina desossada e congelada.

#### e) Legislação

(1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Dec nº 30.691, de 29/03/52, alterado pelos Decretos nºs 1.255 de 25/06/62, 1.236 de 02/09/94, nº 1.812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97.

(2) Port. MAA nº 90, de 15/07/96.

(3) Port. MAA nº 368, de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).

(4) Port. MAA nº 371, de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).

(5) Instrução Normativa SDA/MAA Nº 20, de 21/07/99 (DOU de 09/09/99).

(6) RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

### 2) Carne bovina com osso, resfriada

#### a) Características gerais

Produto proveniente dos tecidos muscular, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais ocorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura desigualmente distribuída com gordura intersticial, obtido de bovinos selecionados, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatidos, processados, acondicionados, armazenados, conforme as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”; em matadouro-frigorífico sob Inspeção

Federal; refrigerado por processo habitual e mantido em temperatura de +1°C ( mais um grau centígrado) e - 1° C (menos um grau centígrado).

**b) Especificações**

**(1) análise sensorial**

|                     |                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Aspecto</b>      | uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, sem manchas escuras ou claras, ausência de limo na superfície; aparência marmórea e brilhante. A gordura não deve apresentar pontos hemorrágicos. |
| <b>Cor</b>          | uniforme, sem manchas escuras ou zonas claras, variando do vermelho rosado ao vermelho pardo.                                                                                                            |
| <b>Consistência</b> | firme, compacta, elástica e ligeiramente úmida.                                                                                                                                                          |
| <b>Odor e sabor</b> | suave, agradável e característico.                                                                                                                                                                       |

**(2) análise físico-química**

| DETERMINAÇÕES                           | PADRÕES                                                                       | OBSERVAÇÕES                                                         |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Temperatura de recebimento (tolerância) | +/- 2° C (mais ou menos dois graus centígrados) no interior da massa muscular |                                                                     |
| Teste de cocção                         | ausência de odores e sabores estranhos                                        |                                                                     |
| pH (tolerância)                         | entre 5,3 a 6,4 no extrato aquoso                                             | sem quaisquer sinais de alteração das características organdépticas |
| H <sub>2</sub> S                        | Negativo                                                                      |                                                                     |

**(3) análise microbiológica**

| MICRORGANISMOS    | TOLERÂNCIA         |                        |   |     |   |
|-------------------|--------------------|------------------------|---|-----|---|
|                   | AMOSTRA INDICATIVA | AMOSTRA REPRESENTATIVA |   |     |   |
|                   |                    | n                      | c | m   | M |
| Salmonella sp/25g | Aus                | 5                      | 0 | aus | - |

**c) Embalagem**

Produto embalado em envoltório protetor sintético, aprovado pelo órgão de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura, com **etiquetas-lacre** nos cortes primários (Quartos de carcaça), devendo conter impresso:

- (1) denominação de venda e a marca;
- (2) identificação da origem;
- (3) identificação do lote;
- (4) conteúdo líquido; e
- (5) prazo de validade.

**d) Observações**

(1) O produto será apresentado na forma de Quarto de Carcaça ( dianteiro ou traseiro), resultado da divisão da meia-carcaça por separação entre a 5ª e 6ª costela.

(2) Os percentuais exigidos serão de 50% (cinquenta por cento) de traseiro e 50% (cinquenta por cento) de dianteiro.

(3) Tendo em vista as condições especiais que este produto exige para transporte, armazenamento e distribuição, sua aquisição se fará quando houver colapso de abastecimento da carne bovina desossada e congelada.

#### **e) Legislação**

(1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Dec nº 30.691, de 29/03/52, alterado pelos Decretos nºs 1.255 de 25/06/62, 1.236 de 02/09/94, nº 1.812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97.

(2) Port. MAA nº 90, de 15/07/96.

(3) Port. MAA nº 368, de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).

(4) Port. MAA nº 371, de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).

(5) Instrução Normativa SDA/MAA Nº 20, de 21/07/99 (DOU de 09/09/99).

(6) RDC/ANVS Nº 12, de 02/01/01.

### **3) Carne bovina desossada, congelada**

#### **a) Características gerais**

Produto proveniente dos tecidos muscular, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais ocorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura, obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”; em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federal; congelado por processo rápido em torno de -35° C (menos trinta e cinco graus centígrados) e mantido estocado em temperatura não superior a -18° C (menos dezoito graus centígrados).

#### **b) Especificações**

##### **(a) análise sensorial**

|                     |                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Aspecto</b>      | uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, sem manchas escuras ou claras, ausência de limo na superfície; aparência marmórea e brilhante. A gordura não deve apresentar pontos hemorrágicos. |
| <b>Cor</b>          | uniforme, sem manchas escuras ou zonas claras, variando do vermelho rosado ao vermelho pardo.                                                                                                            |
| <b>Consistência</b> | firme, compacta, elástica e ligeiramente úmida.                                                                                                                                                          |
| <b>Odor e sabor</b> | suave, agradável e característico.                                                                                                                                                                       |

**(b) análise físico-química**

| DETERMINAÇÕES                                  | PADRÕES                                                              | OBSERVAÇÕES                                                          |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Temperatura mínima de recebimento (tolerância) | -8° C ( menos oito graus centígrados) no interior da massa muscular. | Sem quaisquer sinais de descongelamento                              |
| Teste de cocção                                | ausência de odores e sabores estranhos                               |                                                                      |
| pH (tolerância)                                | entre 5,3 a 6,4 no extrato aquoso                                    | Sem quaisquer sinais de alteração das características organolépticas |
| H <sub>2</sub> S                               | Negativo                                                             |                                                                      |
| Gordura de cobertura                           | Até 5% (cinco por cento)                                             | % máximo considerando a composição dos cortes                        |

**(c) análise microbiológica**

| MICRORGANISMOS    | TOLERÂNCIA         |                        |   |     |   |
|-------------------|--------------------|------------------------|---|-----|---|
|                   | AMOSTRA INDICATIVA | AMOSTRA REPRESENTATIVA |   |     |   |
|                   |                    | n                      | c | m   | M |
| Salmonella sp/25g | aus                | 5                      | 0 | aus | - |

**d) Embalagem.**

(1) Produto embalado separadamente por cortes em envoltório plástico e o conjunto acondicionado em caixa de papelão resistente, com peso líquido entre 20 (vinte) Kg e 30 (trinta) Kg, com etiqueta-lacre adesiva contendo o carimbo do DIPOA e colocada de tal forma que seja inevitável sua destruição quando da abertura da embalagem.

(2) Poderá ser admitido outro tipo de material de embalagem e/ou de acondicionamento, desde que aprovado pelo Órgão de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura e autorizado pela **Diretoria de Suprimento**.

(3) Deverá conter impresso

- (a) denominação de venda e a marca;
- (b) identificação da origem;
- (c) identificação do lote;
- (d) conteúdo líquido;
- (e) corte contido ( Chã, acém,etc);
- (f) macho ou fêmea; e
- (g) prazo de validade.

#### e) Observações

(1) Os percentuais exigidos serão de **50%** (cinquenta por cento) de traseiro e **50%** (cinquenta por cento) de dianteiro, assim discriminados:

##### (a) cortes do dianteiro:

|                                                                                                           |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| - acém .....                                                                                              | 45% (máximo) |
| - pá .....                                                                                                | 45% (mínimo) |
| - músculo (músculo-do-dianteiro ou braço;<br>músculo-duro ou garrão; músculo-mole ou<br>tortuguita) ..... | 10% (máximo) |

##### (b) Cortes do traseiro:

|                  |                          |              |
|------------------|--------------------------|--------------|
| - <b>Lombo</b>   | filé mignon .....        | 3% (mínimo)  |
|                  | contra-filé .....        | 17% (mínimo) |
| - <b>Alcatra</b> | maminha/picanha .....    | 5% (mínimo)  |
|                  | coração-da-alcatra ..... | 15% (mínimo) |
|                  | lagarto .....            | 5% (máximo)  |
| - <b>Coxão</b>   | patinho .....            | 15% (máximo) |
|                  | coxão duro .....         | 15% (máximo) |
|                  | coxão mole .....         | 25% (mínimo) |

(2) Não serão permitidos nos cortes: peito, pescoço, aba e a capa de filé.

(3) Cada caixa deverá conter somente um tipo de corte.

(4) Em situações especiais, mediante autorização da Diretoria de Suprimento, poderão ser adquiridos os cortes embalados à vácuo.

(5) O produto deverá ser entregue, no máximo, 60 (sessenta) dias após a industrialização.

(6) O produto deverá ter validade mínima de 12 meses, conservada a  $-18^{\circ}\text{C}$  (menos dezoito graus centígrados).

(7) Os cortes são os descritos pela Port MAA nº 05, de 08/11/88.

#### f) Legislação

(1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Dec nº 30.691, de 29/03/52, alterado pelos Decretos nºs 1.255 de 25/06/62, 1.236 de 02/09/94, nº 1.812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97.

(2) Port. MAA nº 90, de 15/07/96.

(3) Port. MAA nº 368, de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).

(4) Port. MAA nº 371, de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).

(5) Instrução Normativa SDA/MAA Nº 20, de 21/07/99 (DOU de 09/09/99).

(6) Resoluções SVS/MS Nº 12, de 02/01/01.

#### 4) Carne bovina desossada, resfriada

### **a) Características gerais**

Produto proveniente dos tecidos muscular, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais ocorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura, obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”; em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federal; refrigerado por processo habitual e mantido em temperatura de +1°C ( mais um grau centígrado) e - 1° C (menos um grau centígrado).

### **b) Especificações**

#### **(1) análise sensorial**

|                     |                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Aspecto</b>      | uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, sem manchas escuras ou claras, ausência de limo na superfície; aparência marmórea e brilhante. A gordura não deve apresentar pontos hemorrágicos. |
| <b>Cor</b>          | uniforme, sem manchas escuras ou zonas claras, variando do vermelho rosado ao vermelho pardo.                                                                                                            |
| <b>Consistência</b> | firme, compacta, elástica e ligeiramente úmida.                                                                                                                                                          |
| <b>Odor e sabor</b> | suave, agradável e característico.                                                                                                                                                                       |

#### **(2) análise físico-química**

| <b>DETERMINAÇÕES</b>                     | <b>PADRÕES</b>                                                               | <b>OBSERVAÇÕES</b>                                                   |
|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Temperatura de recebi-mento (tolerância) | +/- 2° C (mais ou menos dois graus centígrados no interior da massa muscular |                                                                      |
| Teste de cocção                          | ausência de odores e sabores estranhos                                       |                                                                      |
| pH (tolerância)                          | entre 5,3 a 6,4 no extrato aquoso                                            | sem quaisquer sinais de alteração das características organolépticas |
| H <sub>2</sub> S                         | Negativo                                                                     |                                                                      |
| Gordura de cobertura                     | até 5% (cinco por cento)                                                     | % máximo, considerando a composição entre os cortes                  |

#### **(3) análise microbiológica**

| <b>MICRORGANISMOS</b> | <b>TOLERÂNCIA</b>         |                               |          |          |          |
|-----------------------|---------------------------|-------------------------------|----------|----------|----------|
|                       | <b>AMOSTRA INDICATIVA</b> | <b>AMOSTRA REPRESENTATIVA</b> |          |          |          |
|                       |                           | <b>n</b>                      | <b>c</b> | <b>m</b> | <b>M</b> |
| Salmonella sp/25g     | aus                       | 5                             | 0        | aus      | -        |

### **c) Embalagem**

(1) Produto embalado separadamente por cortes, em envoltório plástico, sob vácuo e o conjunto acondicionado em caixa de papelão resistente, com peso líquido entre 20 (vinte) Kg e 30 (trinta) Kg, com etiqueta-lacre adesiva, contendo carimbo do DIPOA e colocada de tal forma que seja inevitável sua destruição quando da abertura da embalagem.

(2) Poderá ser admitido outro tipo de material de embalagem e/ou de acondicionamento, desde que aprovado pelo órgão de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura e autorizado pela **Diretoria de Suprimento**.

(3) Deverá conter impresso

- (a) denominação de venda e a marca;
- (b) identificação da origem;
- (c) identificação do lote;
- (d) conteúdo líquido;
- (e) corte contido (Chã, acem, etc);
- (f) macho ou fêmea; e
- (g) prazo de validade.

### **d) Observações**

(1) Os percentuais exigidos serão de 50% (cinquenta por cento) de traseiro e 50% (cinquenta por cento) de dianteiro, assim discriminados:

#### **(a) cortes de dianteiro:**

- acém .....45% (máximo)
- pá .....45% (mínimo)
- músculo (músculo-do-dianteiro ou braço;  
músculo-duro ou garrão; músculo-mole ou  
tortugueta) .....10% (máximo)

#### **(b) Cortes do traseiro:**

- |                  |                          |              |
|------------------|--------------------------|--------------|
| <b>- Lombo</b>   | filé mignon.....         | 3% (mínimo)  |
|                  | contra-filé .....        | 17% (mínimo) |
| <b>- Alcatra</b> | maminha/picanha .....    | 5% (mínimo)  |
|                  | coração-da-alcatra ..... | 15% (mínimo) |
|                  | lagarto .....            | 5% (máximo)  |
| <b>- Coxão</b>   | patinho .....            | 15% (máximo) |
|                  | coxão duro .....         | 15% (máximo) |
|                  | coxão mole .....         | 25% (mínimo) |

(2) Não serão permitidos nos cortes: peito, pescoço, aba e a capa de filé.

(3) Cada caixa deverá conter somente um tipo de corte.

(4) Tendo em vista as condições especiais que este produto exige para transporte, armazenamento e distribuição, sua aquisição se fará quando houver colapso de abastecimento da **carne bovina desossada e congelada**.

(5) Em situações especiais, mediante autorização da Diretoria de Suprimento, poderão ser adquiridos os cortes embalados à vácuo.

#### **e) Legislação**

(1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Dec nº 30.691, de 29/03/52, alterado pelos Decretos nºs 1.255 de 25/06/62, 1.236 de 02/09/94, nº 1.812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97.

(2) Port. MAA nº 90, de 15/07/96.

(3) Port. MAA nº 368, de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).

(4) Port. MAA nº 371, de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).

(5) Instrução Normativa Nº 20 SDA/MAA, de 21/07/99 (DOU de 09/09/1999).

(6) RDC ANVS/MS Nº 12, DE 02/01/01.

### **5) Charque**

#### **a) Características gerais**

Produto cárneo industrializado, obtido da carne bovina cortadas em mantas, salgada, dessecada e curada, processado e acondicionado, armazenado e transportado conforme as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”.

#### **b) Especificações**

##### **(1) análise sensorial**

|                     |                                                                |
|---------------------|----------------------------------------------------------------|
| <b>Aspecto</b>      | não deverá se apresentar seboso amolecido, úmido ou pegajoso.  |
| <b>Cor</b>          | uniforme e característico.                                     |
| <b>Odor e sabor</b> | próprio e a parte gordurosa não deve apresentar odor de ranço. |

##### **(2) análise microscópica**

|                                                                  |
|------------------------------------------------------------------|
| - Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. |
|------------------------------------------------------------------|

##### **(3) análise físico-química**

| <b>DETERMINAÇÕES</b> | <b>PADRÕES</b>                         | <b>OBSERVAÇÕES</b>   |
|----------------------|----------------------------------------|----------------------|
| Teste de cocção      | ausência de odores e sabores estranhos |                      |
| Rancidez             | Negativo                               |                      |
| Formol               | Negativo                               |                      |
| Umidade a 105° C     | 45 %                                   | máximo               |
| RMF(cinzas)          | até 15 %                               | (tolerância de ± 5%) |

##### **(4) análise microbiológica**



| MICRORGANISMOS                  | TOLERÂNCIA            |                        |   |                 |                   |
|---------------------------------|-----------------------|------------------------|---|-----------------|-------------------|
|                                 | AMOSTRA<br>INDICATIVA | AMOSTRA REPRESENTATIVA |   |                 |                   |
|                                 |                       | n                      | C | m               | M                 |
| Salmonella sp/25g               | Aus                   | 5                      | 0 | aus             | -                 |
| Coliformes a 45°C/g             | 10 <sup>3</sup>       | 5                      | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup>   |
| Staphylococcus coag. Positivo/g | 5X10 <sup>3</sup>     | 5                      | 1 | 10 <sup>3</sup> | 5X10 <sup>3</sup> |

### c) Embalagem

Produto embalado em plástico resistente, sob vácuo, com peso líquido de 2,5 (dois e meio) Kg a 10 (dez) Kg e acondicionado em caixa de papelão resistente, com até 30 (trinta) Kg (trinta quilos) de peso líquido, devendo conter impresso:

- (1) denominação de venda e a marca;
- (2) identificação da origem;
- (3) identificação do lote;
- (4) conteúdo líquido; e
- (5) prazo de validade.

### d) Observações

- (1) o produto deverá ser entregue, no máximo, 30 (trinta) dias após a industrialização.
- (2) o produto deverá ter validade mínima de 120 (cento e vinte) dias, conservado em temperatura ambiente, em local seco e ventilado, sobre estrados, em seu acondicionamento original.
- (3) o produto somente será adquirido em condições emergenciais, mediante autorização da Diretoria de Suprimento.

### e) Legislação

- (1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Dec nº 30.691, de 29/03/52, alterado pelos Decretos nºs 1.255 de 25/06/62, 1.236 de 02/09/94, nº 1.812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97.
- (2) Port. MAA nº 368, de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).
- (3) Port. MAA nº 371, de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).
- (4) Port. MAA nº 058, de 11/05/98 (DOU de 08/06/98).
- (5) RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

## 6) Jerked Beef

### a) Características gerais

Jerked Beef ou Carne Bovina Salgada Curada Dessecada é o produto cárneo industrializado obtido da carne bovina, adicionado de cloreto de sódio e sais de cura, submetido a um processo de maturação e dessecação, processado, acondicionado, armazenado conforme as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”.

### b) Especificações

#### (1) análise sensorial

|                     |                                                                |
|---------------------|----------------------------------------------------------------|
| <b>Textura</b>      | não deverá se apresentar amolecido, úmido ou pegajoso.         |
| <b>Cor</b>          | uniforme e característica                                      |
| <b>Odor e sabor</b> | próprio e a parte gordurosa não deve apresentar odor de ranço. |

**(2) análise microscópica**

|                                                                  |
|------------------------------------------------------------------|
| - Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. |
|------------------------------------------------------------------|

**(3) análise físico-química**

| DETERMINAÇÕES          | PADRÕES                                | OBSERVAÇÕES |
|------------------------|----------------------------------------|-------------|
| Teste de cocção        | ausência de odores e sabores estranhos |             |
| Rancidez               | Negativo                               |             |
| Formol                 | Negativo                               |             |
| Atividade da Água (aW) | 0,78                                   | máximo      |
| Umidade                | 55%                                    |             |
| Matéria Mineral        | 18,3%                                  |             |

**(4) análise microbiológica**

| MICRORGANISMOS                  | TOLERÂNCIA            |                        |   |                 |                   |
|---------------------------------|-----------------------|------------------------|---|-----------------|-------------------|
|                                 | AMOSTRA<br>INDICATIVA | AMOSTRA REPRESENTATIVA |   |                 |                   |
|                                 |                       | n                      | c | m               | M                 |
| Salmonella sp/25g               | Aus                   | 5                      | 0 | Aus             | -                 |
| Coliformes a 45°C/g             | 10 <sup>3</sup>       | 5                      | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup>   |
| Staphylococcus coag. positivo/g | 5 x 10 <sup>3</sup>   | 5                      | 1 | 10 <sup>3</sup> | 5x10 <sup>3</sup> |

**c) Embalagem**

**(1)** Produto embalado em plástico resistente, sob vácuo, com peso líquido de 1,0 (um) Kg a 2,0 (dois) Kg e acondicionado em caixa de papelão resistente, com até 10 (dez) Kg (dez quilos) de peso líquido.

**(2)** Poderá ser admitido outro tipo de material de embalagem e/ou de acondicionamento, desde que aprovado pelo órgão de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura e autorizado pela Diretoria de Suprimento.

**(3)** Em qualquer dos casos, deverá conter impresso:

- (a) denominação de venda e a marca;
- (b) identificação da origem;
- (c) identificação do lote;
- (d) conteúdo líquido; e
- (e) prazo de validade

**d) Observações**

**(1)** O produto deverá ser entregue, no máximo, 30 (trinta) dias após a industrialização.

(2) O produto deverá ter validade mínima de 90 (noventa) dias, conservado em temperatura ambiente, em local seco e ventilado, sobre estrados, em seu acondicionamento original.

(3) O produto somente será adquirido em condições emergenciais, mediante autorização da Diretoria de Suprimento.

**e) Legislação**

(1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Dec nº 30.691, de 29/03/52, alterado pelos Decretos nºs 1.255 de 25/06/62, 1.236 de 02/09/94, nº 1.812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97.

(2) Port. MAA nº 368, de

(3) 04/09/97 (DOU de 08/09/97).

(4) Port. MAA nº 371, de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).

(5) Res. SVS/MS nº 23, de 15/03/00 (DOU de 16/03/00).

(6) RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

**7) Carne cozida, prensada, enlatada (“Corned beef”)**

**a) Características gerais**

Produto obtido da carne bovina, de boa qualidade, de dianteiro, cozida, prensada e enlatada a vácuo, esterilizada e rapidamente resfriada, armazenada e transportada segundo as “Normas Higienico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”.

**b) Especificações**

**(1) análise sensorial (porção sólida do produto)**

|                     |                                                                                                                                               |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Aspecto</b>      | uniforme                                                                                                                                      |
| <b>Cor</b>          | homogênea e não deve ter manchas ou pontos escuros provenientes do contato com a lata, ausência de defeitos de prensagem, consistência firme. |
| <b>Odor e sabor</b> | Característicos                                                                                                                               |

**(2) análise microscópica**

- Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos.

### (3) análise físico-química

| DETERMINAÇÕES             | PADRÕES                           | OBSERVAÇÕES                                                          |
|---------------------------|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Rancidez                  | Negativo                          |                                                                      |
| pH (tolerância)           | entre 5,3 a 6,4 na porção líquida | sem quaisquer sinais de alteração das características organolépticas |
| Umidade (a 105° C)        | 59,0 %                            | Máximo                                                               |
| Proteínas totais          | 22,0 %                            | Mínimo                                                               |
| Lipídios                  | 16,0 %                            | Máximo                                                               |
| Cloretos (em NaCl)        | 2,0 %                             |                                                                      |
| RMF (cinzas - menos NaCl) | 0,8 %                             |                                                                      |

### (4) análise microbiológica

-Após 10 (dez) dias de incubação a 35 °C não devem existir sinais de alteração da embalagem e das características organolépticas do produto que evidenciem alteração.

#### c) Embalagem

Produto embalado em lata de folha de flandres, de 1ª qualidade, com revestimento interno de verniz sanitário íntegro; com cravagem perfeita; ausência de amassamento, abaulamento, avaria ou ferrugem; com peso líquido de até 3 (três) Kg e acondicionada em caixa de papelão resistente, devendo conter impresso:

- (1) denominação de venda e a marca;
- (2) identificação da origem;
- (3) identificação do lote;
- (4) conteúdo líquido; e
- (5) prazo de validade.

#### d) Legislação

(1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Dec nº 30.691, de 29/03/52, alterado pelos Decretos nºs 1.255 de 25/06/62, 1.236 de 02/09/94, nº 1.812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97.

(2) Port. MAA nº 368, de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).

(3) Port. MAA nº 371, de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).

(4) RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

#### e) Observações

(1) O produto deverá ser entregue, no máximo, 120 (cento e vinte) dias após a industrialização.

(2) O produto deverá ter validade mínima de 36 (trinta e seis) meses, conservado em temperatura ambiente, em local seco e ventilado, sobre estrados, na sua embalagem original.

(3) O produto somente será adquirido em condições emergenciais, mediante autorização da Diretoria de Suprimento.

### 8) Carne em cubos, em conserva, enlatada

#### a) Características gerais

Produto obtido da carne bovina, de boa qualidade, cortada em cubos com aproximadamente 2 cm de aresta; curada, cozida e enlatada a vácuo no próprio caldo; esterilizada e rapidamente resfriada, armazenada e transportada segundo as normas “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”.

### **b) Especificações**

#### **(1) análise sensorial**

|                     |                 |
|---------------------|-----------------|
| <b>Aspecto</b>      | Característicos |
| <b>Cor</b>          | Característicos |
| <b>Odor e sabor</b> | Característicos |

#### **(2) análise microscópica**

- Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos.

#### **(3) análise físico-química**

| <b>DETERMINAÇÕES</b>    | <b>PADRÕES</b>                                       | <b>OBSERVAÇÕES</b>                                                   |
|-------------------------|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Produto drenado         | mínimo de 70% (setenta por cento) do conteúdo total; |                                                                      |
| Rancidez                | Negativo                                             |                                                                      |
| pH (tolerância)         | entre 5,3 a 6,4 no caldo da carne                    | sem quaisquer sinais de alteração das características organolépticas |
| Umidade (a 105° C)      | 59,0 %                                               | máximo                                                               |
| Proteínas Totais        | 25,0 %                                               | mínimo                                                               |
| Lipídios Totais         | 15,0 %                                               | máximo                                                               |
| Cloretos (em NaCl)      | 1,0 %                                                |                                                                      |
| RMF (cinzas) menos NaCl | 0,6 %                                                |                                                                      |

#### **(4) análise microbiológica**

- Após 10 (dez) dias de incubação a 35°C não devem existir sinais de alteração da embalagem e das características organolépticas do produto que evidenciem alteração.

### **c) Embalagem**

Produto embalado em lata de folha de flandres, de 1ª qualidade, com revestimento interno em verniz sanitário íntegro; com cravagem perfeita; ausência de amassamento, abaulamento, avaria ou ferrugem; com peso líquido aproximado de 3 (três) Kg e acondicionada em caixa de papelão resistente, devendo conter impresso:

- (1) denominação de venda e a marca;
- (2) identificação da origem;
- (3) identificação do lote;
- (4) conteúdo líquido; e

(5) prazo de validade.

**d) Legislação**

(1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Dec nº 30.691, de 29/03/52, alterado pelos Decretos nºs 1.255 de 25/06/62, 1.236 de 02/09/94, nº 1.812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97.

(2) Port. MAA nº 368, de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).

(3) Port. MAA nº 371, de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).

(4) RDC ANVS/MS Nº 12, DE 02/01/01.

**e) Observações**

(1) O produto deverá ser entregue, no máximo, 90 (noventa) dias após a industrialização.

(2) O produto deverá ter validade mínima de 36 (trinta e seis) meses, armazenado em temperatura ambiente, sobre estrados, em local seco e ventilado.

(3) O produto somente será adquirido em condições emergenciais, mediante autorização da Diretoria de Suprimento.

**b. Carnes de Aves**

**1) Carne de frango, congelada**

**a) Características gerais**

Produto proveniente de parte muscular comestível das aves abatidas, do **Gênero Gallus**, declaradas aptas à alimentação humana por Inspeção Veterinária Oficial, antes e após o abate, congelado por processo rápido e mantido estocado em temperatura não superior a -12°C (menos doze graus centígrados).

**b) Especificações**

**(1) tipificações dos cortes**

|                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Carcaça de frango        | Ave abatida e processada como o definido no item a), sem cabeça, sem pés, sem miúdos e sem vísceras abdominais (pescoço separado entre a última e penúltima vértebras cervicais; pés separados na articulação da tíbia com o metatarso); com peso mínimo de 1,300 Kg (um quilo e trezentos gramas); |
| Coxa/sobrecoxa de frango | Considera-se como sendo “coxa de frango”, a parte da ave formada pela tíbia, perônio, osso coxal (sobrecoxa) e vértebras lombo-sacras, estas divididas ao meio, no sentido longitudinal, envolvendo o conjunto pelos tecidos musculares correspondentes;                                            |
| Peito de frango          | Considera-se como “peito de frango”, a parte da ave formada pelo esterno (quilha), clavícula e coracóides, envolvidos pelos tecidos musculares correspondentes.                                                                                                                                     |

**(2) análise sensorial**

|         |                                                                                                   |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aspecto | uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos de qualquer natureza, ausência de limo na superfície. |
| Cor     | Característica.                                                                                   |

|                     |                                    |
|---------------------|------------------------------------|
| <b>Consistência</b> | firme, compacta e elástica.        |
| <b>Odor</b>         | suave, agradável e característico. |

**(3) análise físico-química**

| <b>DETERMINAÇÕES</b>                           | <b>PADRÕES</b>                           | <b>OBSERVAÇÕES</b>                                                   |
|------------------------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Teste de descongelamento                       | 6% (seis por cento)                      | máximo                                                               |
| Temperatura mínima de recebimento (tolerância) | até - 8°C (menos oito graus centígrados) | sem quaisquer sinais de descongelamento                              |
| Teste de cocção                                | Ausência de odores e sabores estranho    |                                                                      |
| pH (tolerância)                                | entre 5,3 a 6,4 no extrato aquoso        | sem quaisquer sinais de alteração das características organolépticas |
| H <sub>2</sub> S                               | Negativo                                 |                                                                      |

**(4) análise microbiológica**

| <b>MICROORGANISMOS</b> | <b>TOLERÂNCIA</b>         |                               |          |                   |                 |
|------------------------|---------------------------|-------------------------------|----------|-------------------|-----------------|
|                        | <b>AMOSTRA INDICATIVA</b> | <b>AMOSTRA REPRESENTATIVA</b> |          |                   |                 |
|                        |                           | <b>n</b>                      | <b>c</b> | <b>m</b>          | <b>M</b>        |
| Coliformes a 45°C/g    | 10 <sup>4</sup>           | 5                             | 3        | 5x10 <sup>3</sup> | 10 <sup>4</sup> |

**d) Embalagem**

(1) Frango – Embalado individualmente em saco de polietileno lacrado e o conjunto acondicionado em caixas de papelão resistente, contendo 10 (dez) a 20 (vinte) unidades.

(2) Coxa/sobrecoxa – Embalada a granel, em saco de polietileno com peso líquido de 2 (dois) Kg aproximadamente e o conjunto acondicionado em caixa de papelão resistente contendo, no máximo, 20 (vinte quilos) kg de peso líquido.

(3) Peito – Embalado da mesma forma que a coxa.

(4) Deverá conter impresso:

- (a) denominação de venda e a marca;
- (b) identificação da origem;
- (c) número de peças contidas;
- (d) conteúdo líquido;
- (e) número do lote;
- (f) prazo de validade; e

(g) As instruções de uso, preparo e conservação, com os seguintes dizeres, obrigatoriamente, e em destaque:

|                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| - Este alimento se manuseado incorretamente e ou consumido cru pode causar danos à saúde.       |
| - Para sua segurança, siga as instruções abaixo:                                                |
| - Mantenha congelado. Descongele somente no refrigerador ou microondas.                         |
| - Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos. Lave com água e sabão as superfícies de |

trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru.

- Consoma somente após cozido, frito ou assado completamente.

#### **e) Legislação**

(1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos produtos de origem animal (RIISPOA), aprovado pelo Dec. nº 30.691, de 29/03/52, alterado pelos Decretos nºs 1.255 de 25/06/62, 1.236 de 02/09/94, nº 1812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97.

(2) Port MAA nº 371, de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).

(3) Port MAA nº 210, de 10/11/98 (DOU de 05/03/99).

(4) RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

(5) Res SVS/MS Nº 13, de 02/01/01.

#### **f) Observações**

(1) O produto deverá ser entregue, no máximo, 60 (sessenta) dias após a industrialização.

(2) O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses, conservado na temperatura de – 18°C (menos dezoito) graus centígrados.

(3) As empresas têm prazo até Jan /2002 para atenderem o previsto na letra (g) do item referente a embalagem.

### **2) Carne de frango, resfriada**

#### **a) Características gerais**

Produto proveniente de parte muscular comestível das aves abatidas, *Gênero Gallus*, selecionados, abatidos em matadouro frigorificado sob Inspeção Federal, declarados aptas a alimentação humana por Inspeção Veterinária Oficial, antes e após o abate; resfriada por processo habitual e mantido em temperatura de 0°C (zero grau centígrado) a 4°C (quatro graus centígrados).

#### **b) Especificações**

##### **(1) tipificações dos cortes**

|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Carcaça de frango</b>        | - Aves abatidas e processadas como o definido no item a), sem cabeça, sem pés, sem miúdos e sem vísceras abdominais (pescoço separado entre a última e penúltima vértebras cervicais; pés separados na articulação da tíbia com o metatarso); com peso mínimo de 1,300 Kg (um quilo e trezentos gramas). |
| <b>Coxa/sobrecoxa de frango</b> | - Considera-se como sendo “coxa de frango”, a parte da ave formada pela tíbia, perônio, osso coxal (sobrecoxa) e vértebras lombo-sacras, estas divididas ao meio, no sentido longitudinal, envolvendo o conjunto pelos tecidos musculares correspondentes;                                               |
| <b>Peito de frango</b>          | - Considera-se como “peito de frango”, a parte da ave formada pelo esterno (quilha), clavícula e coracóides, envolvidos pelos tecidos musculares correspondentes.                                                                                                                                        |

##### **(2) análise sensorial**



|              |                                                                                                   |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aspecto      | Uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos de qualquer natureza, ausência de limo na superfície. |
| Cor          | Característica.                                                                                   |
| Consistência | Firme, compacta e elástica.                                                                       |
| Odor         | Suave, agradável e característico.                                                                |

### (3) análise físico-química

| DETERMINAÇÕES              | PADRÕES                                     | OBSERVAÇÕES                                                          |
|----------------------------|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Temperatura de recebimento | 0°C a 4°C (zero a quatro graus centígrados) | tolerância de + 1°C                                                  |
| Teste de cocção            | Ausência de odores e sabores estranhos      |                                                                      |
| pH (tolerância)            | entre 5,3 a 6,4 no extrato aquoso           | sem quaisquer sinais de alteração das características organolépticas |
| H <sub>2</sub> S           | Negativo                                    |                                                                      |

### (4) análise microbiológica

| MICRORGANISMOS      | TOLERÂNCIA         |                        |   |                   |                 |
|---------------------|--------------------|------------------------|---|-------------------|-----------------|
|                     | AMOSTRA INDICATIVA | AMOSTRA REPRESENTATIVA |   |                   |                 |
|                     |                    | n                      | c | m                 | M               |
| Coliformes a 45°C/g | 10 <sup>4</sup>    | 5                      | 3 | 5x10 <sup>3</sup> | 10 <sup>4</sup> |

#### c) Embalagem

(1) Frango – Embalado individualmente em saco de polietileno lacrado e o conjunto acondicionado em caixas de papelão resistente, contendo 10 (dez) a 20 (vinte) unidades.

(2) Coxa/sobrecoxa – Embalada a granel, em saco de polietileno com 2 (dois) Kg aproximadamente e o conjunto em caixa de papelão resistente contendo, no máximo, 20 (vinte quilos) kg.

(3) Peito – Embalado da mesma forma que a coxa.

(4) O produto poderá ser embalado a granel, em sacos de polietileno com 20 (vinte) quilos de peso líquido e acondicionados em caixas plásticas recicláveis, desde que autorizado pela Diretoria de Suprimento.

(5) Deverá conter impresso:

(a) denominação de venda e a marca;

(b) identificação da origem;

(c) número de peças contidas;

(d) conteúdo líquido;

(e) número do lote; e

(f) prazo de validade.

(g) As instruções de uso, preparo e conservação, com os seguintes dizeres obrigatoriamente e em destaque:

|                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| - Este alimento se manuseado incorretamente e ou consumido cru pode causar danos à saúde.                                                                                                    |
| - Para sua segurança, siga as instruções abaixo:                                                                                                                                             |
| - Mantenha refrigerado.                                                                                                                                                                      |
| - Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos. Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru. |
| - Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.                                                                                                                                |

#### **d) Legislação**

(1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos produtos de origem animal (RIISPOA), aprovado pelo Dec. nº 30.691, de 29/03/52, alterado pelos Decretos nºs 1.255 de 25/06/62, 1.236 de 02/09/94, nº 1812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97.

(2) Port. MAA nº 371, de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).

(3) Port. MAA nº 210, de 10/11/98 (DOU de 05/03/99).

(4) RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

(5) Res SVS/MS Nº 13, de 02/01/01.

#### **e) Observações**

(1) O produto deverá ter prazo máximo de 21 (vinte e um) dias, conservado em câmara de refrigeração em temperatura de 0 a 4°C (zero a quatro graus centígrados).

(2) Tendo em vista as condições especiais que este produto exige para transporte, armazenamento e distribuição, sua aquisição se fará quando houver colapso de abastecimento da carne de frango congelada.

(3) As empresas têm prazo até Jan /2002 para atenderem o previsto na letra (g) do item embalagem.

### **3) Carne de peru, congelada**

#### **a) Características gerais**

Produto proveniente de parte muscular comestível das aves abatidas, do **Gênero meleagridis**, selecionados, abatidos em estabelecimento sob Inspeção Federal, declaradas aptas a alimentação humana por Inspeção Veterinária Oficial, antes e após o abate; processado e congelado por processo rápido, mantido estocado em temperatura não superior a -12°C (menos doze graus centígrados).

#### **b) Especificações**

##### **(1) tipificações dos cortes**

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Carcaça de peru</b>        | Ave abatida e processada como o definido no item a), sem cabeça, sem pés, sem miúdos e sem vísceras abdominais (pescoço separado entre a última e penúltima vértebras cervicais; pés separados na articulação da tíbia com o metatarso); com peso mínimo de 2,300 Kg (dois quilo e trezentos gramas); |
| <b>Coxa/sobrecoxa de peru</b> | Considera-se como sendo “coxa de peru”, a parte da ave formada pela tíbia, perônio, osso coxal (sobrecoxa) e vértebras lombo-sacras, estas divididas ao meio, no sentido longitudinal, envolvendo o conjunto pelos tecidos musculares correspondentes;                                                |

## (2) análise sensorial

|                     |                                                                                                   |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Aspecto</b>      | uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos de qualquer natureza, ausência de limo na superfície. |
| <b>Consistência</b> | firme, compacta e elástica.                                                                       |
| <b>Odor</b>         | suave, agradável e característico.                                                                |

## (3) análise físico-química

| DETERMINAÇÕES                                  | PADRÕES                                  | OBSERVAÇÕES                                                          |
|------------------------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Teste de descongelamento                       | 6% (seis por cento)                      | máximo                                                               |
| Temperatura mínima de recebimento (tolerância) | até - 8°C (menos oito graus centígrados) | sem quaisquer sinais de descongelamento.                             |
| Teste de cocção                                | ausência de odores e sabores estranho    |                                                                      |
| pH (tolerância)                                | entre 5,3 a 6,4 no extrato aquoso        | sem quaisquer sinais de alteração das características organolépticas |
| H <sub>2</sub> S                               | Negativo                                 |                                                                      |

## (4) análise microbiológica

| MICRORGANISMOS      | TOLERÂNCIA         |                        |   |                   |                 |
|---------------------|--------------------|------------------------|---|-------------------|-----------------|
|                     | AMOSTRA INDICATIVA | AMOSTRA REPRESENTATIVA |   |                   |                 |
|                     |                    | n                      | c | m                 | M               |
| Coliformes a 45°C/g | 10 <sup>4</sup>    | 5                      | 3 | 5x10 <sup>3</sup> | 10 <sup>4</sup> |

### c) Embalagem

(1) Carcaça – embalada em saco de polietileno lacrado e o conjunto acondicionado em caixa de papelão resistente, contendo 10 (dez) a 20 (vinte) unidades.

(2) Coxa de peru – embalada a granel, em saco de polietileno com 2 kg (dois quilos) e o conjunto acondicionado em caixa de papelão resistente, contendo 20 kg (vinte quilos) de peso líquido.

(3) Deverá conter impresso:

- (a) denominação de venda e a marca;
- (b) identificação da origem;
- (c) número de peças contidas;

(d) conteúdo líquido;

(e) número do lote;

(f) prazo de validade; e

(g) as instruções de uso, preparo e conservação, com os seguintes dizeres obrigatoriamente e em destaque:

|                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| - Este alimento se manuseado incorretamente e ou consumido cru, pode causar danos à saúde.                                                                                                   |
| - Para sua segurança, siga as instruções abaixo:                                                                                                                                             |
| - Mantenha congelado. Descongele somente no refrigerador ou microondas.                                                                                                                      |
| - Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos. Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru. |
| - Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.                                                                                                                                |

#### **d) Legislação**

(1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos produtos de origem animal (RIISPOA), aprovado pelo Dec. nº 30.691, de 29/03/52, alterado pelos Decretos nºs 1.255 de 25/06/62, 1.236 de 02/09/94, nº 1812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97.

(2) Port. MAA nº 371, de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).

Port. MAA nº 210, de 10/11/98 (DOU de 05/03/99).

RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

(5) Res SVS/MS Nº 13, DE 02/01/01.

#### **e) Observações**

(1) O produto deverá ser entregue, no máximo, 60 (sessenta) dias após a industrialização.

(2) O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses, conservado a – 18°C (menos dezoito graus centígrados).

(3) O produto somente será adquirido em situações de colapso de abastecimento da carne de frango congelada e mediante autorização da Diretoria de Suprimento.

(4) As empresas têm prazo até Jan /2002 para atenderem o previsto na letra (g) do item embalagem.

### **c. Carne Ovina**

#### **1) Carne ovina, congelada**

##### **a) Características gerais**

Produto proveniente de ovinos selecionados, abatidos em estabelecimento sob Inspeção Federal; apresentado na forma de quartos de carcaças, sem cabeça, sem vísceras, sem cauda e sem patas; dos tipos “magro” ou “meio gordo”; de 1ª qualidade e perfeito desenvolvimento muscular; congelado por processo rápido em torno de -35° C (menos trinta e cinco graus centígrados) e mantida estocada em temperatura não superior a -18° C (menos dezoito graus centígrados).

##### **b) Especificações**

###### **(1) análise sensorial**

|              |                                                                             |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Aspecto      | uniforme, sem acúmulo sangüíneo, sem corpos estranhos de qualquer natureza. |
| Cor          | uniforme.                                                                   |
| Consistência | firme, elástica, ligeiramente úmida.                                        |
| Odor         | característico.                                                             |

### (2) análise físico-química

| DETERMINAÇÕES                                  | PADRÕES                                  | OBSERVAÇÕES                                                          |
|------------------------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Temperatura mínima de recebimento (tolerância) | até - 8°C (menos oito graus centígrados) | sem quaisquer sinais de descongelamento                              |
| Teste de cocção                                | ausência de odores e sabores estranhos   |                                                                      |
| pH (tolerância)                                | entre 5,3 a 6,4 no extrato aquoso        | sem quaisquer sinais de alteração das características organolépticas |
| H <sub>2</sub> S                               | negativo                                 |                                                                      |

### (3) análise microbiológica

| MICRORGANISMOS    | TOLERÂNCIA         |                        |   |     |   |
|-------------------|--------------------|------------------------|---|-----|---|
|                   | AMOSTRA INDICATIVA | AMOSTRA REPRESENTATIVA |   |     |   |
|                   |                    | n                      | c | m   | M |
| Salmonella sp/25g | aus                | 5                      | 0 | aus | - |

### c) Embalagem

(1) Peças embaladas separadamente em envoltório plástico e acondicionadas em caixa de papelão resistente, com peso líquido de 15 (quinze) Kg a 20 (vinte) Kg. Cada caixa deverá conter somente um tipo de peça.

(2) Poderá ser admitido outro tipo de embalagem desde que aprovado pelo Órgão de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura e autorizado pela Diretoria de Suprimento.

(3) Deverá conter impresso:

- (a) denominação de venda e a marca;
- (b) identificação da origem;
- (c) número de peças contidas;
- (d) conteúdo líquido;
- (e) número do lote; e
- (f) prazo de validade.

### d) Legislação

(1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos produtos de origem animal (RIISPOA), aprovado pelo Dec. nº 30.691, de 29/03/52, alterado pelos Decretos nºs 1.255 de 25/06/62, 1.236 de 02/09/94, nº 1812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97.

(2) Port. MAA nº 368, de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).

(3) Port. MAA nº 371, de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).

(4) Instrução normativa SDA/MAA Nº 20, de 21/07/99 (DOU de 09/09/99).

(5) RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

**e) Observações**

(1) O produto deverá ser entregue, no máximo, 60 (sessenta) dias após a industrialização.

(2) O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses, conservado a – 18°C (menos dezoito graus centígrados).

(3) A aquisição deste produto somente se fará em caráter excepcional e mediante autorização da Diretoria de Suprimento.

**d. Carne Suína**

**1) Carne suína, congelada**

**a) Características gerais**

Produto proveniente de suínos selecionados, abatidos segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”, em matadouro-frigorificado sob Inspeção Veterinária Oficial; de 1ª (primeira) qualidade; com perfeito desenvolvimento muscular, congelado por processo rápido em torno de -35°C (menos trinta e cinco graus centígrados) e mantido estocado em temperatura não superior a -18° C (menos dezoito graus centígrados).

**b) Especificações**

**(1) análise sensorial**

|                     |                                                                                                                                               |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Aspecto</b>      | uniforme, sem manchas e ausência de limo na superfície. A superfície ao corte deverá ter aparência marmórea, sem flacidez e não exsudar suco. |
| <b>Cor</b>          | variável do vermelho claro ao roxo pálido, uniforme, sem manchas.                                                                             |
| <b>Consistência</b> | firme e compácta.                                                                                                                             |
| <b>Odor</b>         | agradável e característico.                                                                                                                   |

## (2) análise físico-química

| DETERMINAÇÕES                                  | PADRÕES                                                           | OBSERVAÇÕES                                                          |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Temperatura mínima de recebimento (tolerância) | até -8°C (menos oito graus centígrados) na profundidade do tecido | sem quaisquer sinais de descongelamento                              |
| Teste de cocção                                | ausência de odores e sabores estranhos                            |                                                                      |
| pH (tolerância)                                | entre 5,3 a 6,4 no extrato aquoso                                 | sem quaisquer sinais de alteração das características organolépticas |
| H <sub>2</sub> S                               | Negativo                                                          |                                                                      |
| Gordura de cobertura                           | até 8 (oito) %                                                    | % máximo considerando a amostragem do lote.                          |

## (3) análise microbiológica

| MICROORGANISMOS   | TOLERÂNCIA         |                        |   |     |   |
|-------------------|--------------------|------------------------|---|-----|---|
|                   | AMOSTRA INDICATIVA | AMOSTRA REPRESENTATIVA |   |     |   |
|                   |                    | n                      | c | m   | M |
| Salmonella sp/25g | Aus                | 5                      | 0 | aus | - |

### c) Embalagem

(1) Cortes embalados separadamente em envoltório plástico e o conjunto acondicionado em caixa de papelão resistente, com peso líquido de 20 (vinte) kg, aproximadamente.

(2) Deverá conter impresso:

- (a) denominação de venda e a marca;
- (b) identificação da origem;
- (c) identificação do lote;
- (d) cortes contidos (pernil, paleta, etc...);
- (e) conteúdo líquido; e
- (f) prazo de validade.

### d) Legislação

(1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos produtos de origem animal (RIISPOA), aprovado pelo Dec. nº 30.691, de 29/03/52, alterado pelos Decretos nºs 1.255 de 25/06/62, 1.236 de 02/09/94, nº 1812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97.

(2) Port. MAA nº 368, de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).

(3) Port. MAA nº 371, de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).

(4) Instrução normativa SDA/MAA Nº 20, de 21/07/99 (DOU de 09/09/99).

(5) RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

### **e) Observações**

(1) Poderão ser exigidos os seguintes cortes:

Sem Osso

- pernil;
- paleta (pá); e
- lombo;

Com Osso

- carré; e
- costela.

(2) A aquisição dos cortes com osso somente ocorrerá em caráter excepcional e com autorização da Diretoria de Suprimento.

(3) Cada caixa deverá conter somente um tipo de corte (pernil, lombo, etc).

(4) O produto deverá ser entregue, no máximo, 60 (sessenta) dias após a industrialização.

(5) O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses, conservado a – 18°C (menos dezoito graus centígrados).

## **2) Carne suína, resfriada**

### **a) Características gerais**

Produto proveniente de suínos selecionados, abatidos segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”, em matadouro-frigorificado sob Inspeção Veterinária Oficial; de 1ª (primeira) qualidade; com perfeito desenvolvimento muscular, refriado por processo habitual e estocado em temperatura -1°C (menos um grau centígrado e +1°C (mais um grau centígrado) na profundidade dos tecidos.

### **b) Especificações**

#### **(1) análise sensorial**

|                     |                                                                                                                                               |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Aspecto</b>      | uniforme, sem manchas e ausência de limo na superfície. A superfície ao corte deverá ter aparência marmórea, sem flacidez e não exsudar suco. |
| <b>Cor</b>          | variável do vermelho claro ao roxo pálido, uniforme, sem manchas.                                                                             |
| <b>Consistência</b> | firme e compácta.                                                                                                                             |
| <b>Odor e sabor</b> | agradável e característico.                                                                                                                   |



## (2) análise físico-química

| DETERMINAÇÕES              | PADRÕES                                        | OBSERVAÇÕES                                                          |
|----------------------------|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Temperatura de recebimento | 0 a + 2°C (zero a mais dois graus centígrados) | tolera-se $\pm 1^\circ\text{C}$                                      |
| Teste de cocção            | ausência de odores e sabores estranhos         |                                                                      |
| pH (tolerância)            | entre 5,3 a 6,4 no extrato aquoso              | sem quaisquer sinais de alteração das características organolépticas |
| Rancidez                   | Negativo                                       |                                                                      |
| H <sub>2</sub> S           | Negativo                                       |                                                                      |
| Gordura de cobertura       | até 8 (oito) %                                 | % máximo considerando a amostragem do lote.                          |

## (3) análise microbiológica

| MICRORGANISMOS    | TOLERÂNCIA         |                        |   |     |   |
|-------------------|--------------------|------------------------|---|-----|---|
|                   | AMOSTRA INDICATIVA | AMOSTRA REPRESENTATIVA |   |     |   |
|                   |                    | n                      | c | m   | M |
| Salmonella sp/25g | aus                | 5                      | 0 | aus | - |

### c) Embalagem

(1) Cortes embalados separadamente em saco plástico e o conjunto acondicionado em caixa de papelão resistente, com peso líquido de 20 (vinte) kg, aproximadamente.

(2) Deverá conter impresso:

- (a) denominação de venda e a marca;
- (b) identificação da origem;
- (c) identificação do lote;
- (d) cortes contidos (pernil, paleta, etc...);
- (e) conteúdo líquido;
- (f) prazo de validade.

### d) Observações

(1) Poderão ser exigidos os seguintes cortes:

Sem osso

- pernil;
- paleta (pá); e
- lombo;

Com osso

- carré; e
- costela.

(2) A aquisição dos cortes com osso somente ocorrerá em caráter excepcional.

(3) Cada caixa deverá conter somente um tipo de corte (pernil, lombo, etc).

(4) Tendo em vista as condições especiais que este produto exige para armazenamento, transporte e distribuição, sua aquisição somente ocorrerá em caráter emergencial e mediante autorização da Diretoria de Suprimento.

#### **e) Legislação**

(1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos produtos de origem animal (RIISPOA), aprovado pelo Dec. nº 30.691, de 29/03/52, alterado pelos Decretos nºs 1.255 de 25/06/62, 1.236 de 02/09/94, nº 1812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97.

(2) Port. MAA nº 368, de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).

(3) Port. MAA nº 371, de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).

(4) Instrução normativa SDA/MAA Nº 20, de 21/07/99 (DOU de 09/09/99).

(5) RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

## **2. PESCADO**

### **a. Peixe congelado**

#### **1) Características gerais**

Produto proveniente de estabelecimento de pesca sob Inspeção Veterinária Oficial, limpo, eviscerado, processado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”, tratado por processos adequados de congelação, em temperatura não superior a  $-25^{\circ}\text{C}$  (menos vinte e cinco graus centígrados) e mantido em câmara frigorífica em temperatura não superior a  $-15^{\circ}\text{C}$  (menos quinze graus centígrados).

#### **2) Especificações**

##### **a) apresentação**

|                             |                                                                                                                                                       |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Inteiro ou em postas</b> | sem cabeça, vísceras, escamas e nadadeiras, sem mutilações ou deformações, com peso mínimo de 1,200 kg para o peixe inteiro e 200 g para postas.      |
| <b>Em filé</b>              | além das características acima, deverá atender as peculiaridades da apresentação em “filé” (sem espinha e sem pele, cortado em fatias longitudinais). |

##### **b) análise sensorial (produto descongelado)**

###### **(1) inteiro ou em postas**

|                |                                                                                                              |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Pele</b>    | Brilhante, cor própria de espécie.                                                                           |
| <b>Músculo</b> | Firme, elástico, flexível, superfície do corte lisa e uniforme, coluna vertebral firmemente aderida a carne. |
| <b>Odor</b>    | Fresco, agradável e característico de espécie.                                                               |

**(2) em filé**

|                  |                                               |
|------------------|-----------------------------------------------|
| <b>Aparência</b> | boa, superfície do corte uniforme.            |
| <b>Textura</b>   | Terna, suave.                                 |
| <b>Cor</b>       | tons claros, naturais, ligeiramente cobreado. |
| <b>Odor</b>      | Fresco a neutro, agradável.                   |
| <b>Sabor</b>     | Agradável.                                    |

**c) análise físico-química**

| DETERMINAÇÕES                     | PADRÕES                                | OBSERVAÇÕES                             |
|-----------------------------------|----------------------------------------|-----------------------------------------|
| Temperatura mínima de recebimento | - 8°C (menos oito graus centígrados)   | sem quaisquer sinais de descongelamento |
| Teste de cocção                   | ausência de odores e sabores estranhos |                                         |
| pH                                | entre 6,5 a 6,8                        | máximo                                  |
| Bases Voláteis Totais (BVT)       | 30 mg/100 g                            |                                         |
| Trimetilamina (TMA)               | 6 mg/100 g                             |                                         |

**d) análise microbiológica**

| MICRORGANISMOS                  | TOLERÂNCIA         |                        |   |                   |                 |
|---------------------------------|--------------------|------------------------|---|-------------------|-----------------|
|                                 | AMOSTRA INDICATIVA | AMOSTRA REPRESENTATIVA |   |                   |                 |
|                                 |                    | n                      | c | m                 | M               |
| Salmonella sp/25g               | aus                | 5                      | 0 | aus               | -               |
| Staphylococcus coag. positivo/g | 10 <sup>3</sup>    | 5                      | 2 | 5X10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> |

**3) Embalagem**

**a) Inteiro ou em postas**

Peças embaladas em plástico transparente, rotulado, com capacidade variável, e o conjunto acondicionado em caixa de papelão resistente, com peso líquido em torno de 20 (vinte) Kg.

**b) Em file, congelado**

(1) Peças embaladas em plástico transparente, rotulado, com capacidade variável, e o conjunto em “cartucho” de cartão litografado, com peso líquido de 0,5 (meio) kg a 1,0 (um) kg; acondicionados em caixa de papelão resistente, com peso líquido em torno de 20 (vinte) kg.

(2) Peças separadas por filme plástico transparente, acondicionadas em caixa de papelão resistente, com peso líquido em torno de 20 kg (vinte) kg.

**c) Em qualquer dos casos deverá conter impresso:**

- (1) denominação de venda e a marca;
- (2) identificação da origem;
- (3) identificação do lote; e

(4) identificação da espécie.

#### **4) Legislação**

a) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos produtos de origem animal (RIISPOA), aprovado pelo Dec. nº 30.691, de 29/03/52, alterado pelos Decretos nºs 1.255 de 25/06/62, 1.236 de 02/09/94, nº 1812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97.

b) Port. MAA nº 368, de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).

c) Port. MAA nº 371, de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).

d) RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

#### **5) Observações**

a) Poderão ser exigidas as espécies “Pescada” ou “Merluza”. A Região Norte poderá adquirir a espécie oriunda da própria área, de boa aceitação e que tenha similaridade de preço com os tipos citados acima.

b) O produto deverá ser entregue, no máximo, até 60 (sessenta) dias após ter sido processado.

c) O produto deverá ter validade de 12 (doze) meses, conservado a – 15°C (menos quinze graus centígrados).

d) Será adquirido, preferencialmente, o peixe em filé, embalado em filme plástico e acondicionado em caixa de papelão.

e) A aquisição de pescado com especificação de cortes diferentes (costelas de pacu, por exemplo) somente ocorrerá com a autorização da Diretoria de Suprimento.

### **3. LEITE E DERIVADOS**

#### **a. Leite "in natura", pasteurizado**

##### **1) Características gerais**

Produto proveniente da ordenha de vacas sadias, submetido a beneficiamento em estabelecimento sob Inspeção Federal, padronizado e pasteurizado pelo processo habitual, resfriado em temperatura entre 2°C a 5°C (dois a cinco graus centígrados) e empacotado, armazenado, transportado conforme as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”.

##### **2) Especificações**

###### **a) análise sensorial**

|              |                                                   |
|--------------|---------------------------------------------------|
| Aspecto      | Líquido.                                          |
| Cor          | Branca.                                           |
| Odor e sabor | Característico, sem odores nem sabores estranhos. |

###### **b) análise microscópica**

|                                                                  |
|------------------------------------------------------------------|
| - Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. |
|------------------------------------------------------------------|

###### **c) análise físico-química**

| DETERMINAÇÕES                     | PADRÕES             | OBSERVAÇÕES |
|-----------------------------------|---------------------|-------------|
| Densidade (a 15° C)               | 1031 a 1035         |             |
| Índice Crioscópico                | -0,53° C a -0,55° C |             |
| Acidez (em graus Dornic)          | 15° D a 18° D       |             |
| Extrato Seco Total (EST)          | 11,9%               | mínimo      |
| Extrato Seco Desengordurado (ESD) | 8,7%                |             |
| Gordura                           | 3,2%                | padronizado |
| Formol                            | negativo            |             |
| Fosfatase                         | negativo            |             |
| Peroxidase                        | negativo            |             |
| Temperatura de recebimento        | até 10°C            | máximo      |

#### d) análise microbiológica

| MICRORGANISMOS      | TOLERÂNCIA         |                        |   |     |   |
|---------------------|--------------------|------------------------|---|-----|---|
|                     | AMOSTRA INDICATIVA | AMOSTRA REPRESENTATIVA |   |     |   |
|                     |                    | n                      | c | m   | M |
| Salmonella sp/25ml  | aus                | 5                      | 0 | aus | - |
| Coliformes a 45°C/g | 4                  | 5                      | 1 | 2   | 4 |

### 3) Embalagem

- Produto embalado em saco plástico de 1 (um) litro, hermeticamente fechado.
- Produto embalado em caixa tipo “**Tetra-Pak**”, de 1 (um) litro, hermeticamente fechada.
- Deverá, em qualquer dos casos, conter impresso:
  - denominação de venda e a marca.
  - identificação da origem;
  - conteúdo líquido;
  - prazo de validade; e
  - identificação do lote.

### 4) Legislação

- Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Dec nº 30.691, de 29/03/52, alterado pelos Decretos nºs 1.255 de 25/06/62, 1.236 de 02/09/94, nº 1.812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97.
- Port. MAA nº 368, de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).
- Port. MAA nº 371, de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).
- RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

### 5) Observações

a) O produto deverá ser transportado em caminhão isotérmico ou frigorificado.

b) O produto deverá ter prazo de validade de 36 horas, conservado em temperatura máxima de 10°C (dez graus centígrados).

**b. Leite UHT (UAT) integral**

**1) Características gerais**

Produto obtido do leite de vaca, homogeneizado, submetido, durante 2 a 4 (dois a quatro segundos), a uma temperatura entre 130°C (cento e trinta graus centígrados) e 150°C (cento e cinquenta graus centígrados), mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C (trinta e dois graus centígrados) e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas, de acordo com as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”.

**2) Especificações**

**a) análise sensorial**

|              |                                                   |
|--------------|---------------------------------------------------|
| Aspecto      | Líquido                                           |
| Cor          | Branca                                            |
| Sabor e odor | característico, sem sabores nem odores estranhos. |

**b) análise microscópica**

|                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------|
| - O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza. |
|---------------------------------------------------------------------------|

**c) análise físico-química**

| DETERMINAÇÕES                       | PADRÕES     | OBSERVAÇÕES |
|-------------------------------------|-------------|-------------|
| Matéria gorda (% m/v)               | 3,0         | mínimo      |
| Acidez (g de Ácido Láctico 100 ml)  | 0,14 a 0,18 |             |
| Estabilidade ao Etanol 68% (v/v)    | Estável     |             |
| Extrato seco desengordurado (% m/m) | 8,2         | mínimo      |

**d) análise microbiológica**

|                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| - Após 7 dias de incubação a 35 – 37° C de embalagem fechada não deve apresentar microorganismos patogênicos e ou causadores de alterações físicas, químicas e organolépticas do produto, em condições normais de armazenamento. |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### **3) Embalagem**

Produto envasado em embalagem tipo **Tetra-Brik Asseptic**, de 1 (um) litro, hermética, acondicionada em caixa de papelão, com protetor plástico, com 12 (doze) ou 16 (dezesseis) unidades. Deverá conter impresso:

- a) denominação de venda e a marca;
- b) identificação da origem;
- c) conteúdo líquido;
- d) prazo de validade; e
- e) identificação do lote.

### **4) Legislação**

- a) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Dec nº 30.691, de 29/03/52, alterado pelos Decretos nºs 1.255 de 25/06/62, 1.236 de 02/09/94, nº 1.812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97.
- b) Port. MAA nº 368, de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).
- c) Port. MAA nº 370, de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).
- d) Port. MAA nº 371, de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).
- e) RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

### **5) Observações**

- a) São admitidos o uso dos seguintes estabilizantes: citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio, trifosfato de sódio, separados ou em combinação, em quantidade não superior a 0,1g/100ml expressos em P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>.
- b) O produto deverá ser entregue, no máximo, 10 (dez) dias após a industrialização.
- c) O produto deverá ter validade mínima de 120 (cento e vinte) dias.

### **c. Leite em pó integral, instantâneo**

#### **1) Características gerais**

Produto obtido pela desidratação do leite de vaca, integral, apto para alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados e de acordo com as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”.

#### **2) Especificações**

##### **a) análise sensorial**

|              |                                                                                              |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aspecto      | pó uniforme sem grumos. Não conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. |
| Cor          | branco amarelado.                                                                            |
| Sabor e odor | agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido.                                          |

##### **b) análise físico-química**

| DETERMINAÇÕES                                                       | PADRÕES | OBSERVAÇÕES |
|---------------------------------------------------------------------|---------|-------------|
| Matéria gorda (% p/p)                                               | 26%     | mínimo      |
| Umidade (% p/p)                                                     | 3,5%    | máximo      |
| Acidez titulável<br>(ml de NaOH 0,1N/10g<br>sólidos não gordurosos) | 18,0    |             |
| Índice de solubilidade (ml)                                         | 1,0     |             |
| Umectabilidade                                                      | 60      |             |
| Dispersabilidade (% p/p)                                            | 85      |             |

### c) análise microbiológica

| MICRORGANISMOS                     | TOLERÂNCIA            |                        |   |                   |                   |
|------------------------------------|-----------------------|------------------------|---|-------------------|-------------------|
|                                    | AMOSTRA<br>INDICATIVA | AMOSTRA REPRESENTATIVA |   |                   |                   |
|                                    |                       | n                      | c | m                 | M                 |
| Coliformes a 45°C/g                | 10                    | 5                      | 2 | -                 | 10                |
| Staphylococcus coag.<br>positivo/g | 10 <sup>2</sup>       | 5                      | 1 | 10                | 10 <sup>2</sup>   |
| Bacillus cereus/g                  | 5x10 <sup>3</sup>     | 5                      | 2 | 5x10 <sup>2</sup> | 5x10 <sup>3</sup> |

### 3) Embalagem

a) Produto embalado em lata de folha de flandres de 1ª qualidade, com tampa dupla, hermeticamente fechada; ausência de amassamento, avaria ou ferrugem; com peso líquido de 10 (dez) kg, podendo ser admitida lata com outra capacidade, usualmente comercializada; acondicionada em caixa de papelão resistente, com 10 (dez) ou 20 (vinte) Kg de peso líquido;

b) Produto embalado em pacote de alumínio, resistente, de boa qualidade, hermeticamente fechado, com 400 (quatrocentos) g ou 1 (um) Kg de peso líquido e acondicionado em caixa de papelão resistente, com 10 (dez) ou 20 (vinte) Kg de peso líquido.

c) Em qualquer dos casos, deverá conter impresso:

- 1) denominação de venda e a marca;
- 2) identificação da origem;
- 3) conteúdo líquido;
- 4) prazo de validade;
- 5) identificação do lote; e
- 6) Instruções sobre o preparo e uso do alimento.

### 4) Legislação

a) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Dec nº 30.691, de 29/03/52, alterado pelos Decretos nºs 1.255 de 25/06/62, 1.236 de 02/09/94, nº 1.812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97.

b) Port. MAA nº 368, de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).

c) Port. MAA nº 369, de 14/09/97 (DOU de 08/09/97).



d) Port. MAA nº 371, de 04/09/97 (DOU de 08/09/97).

e) RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

### **5) Observações**

a) A lecitina é aceita, como emulsionante, a uma proporção máxima de 5g/kg.

b) Os gases inertes, Nitrogênio e Dióxido de Carbono são autorizados para o envase.

c) O produto deverá ser entregue, no máximo, até 60 (sessenta) dias após a industrialização.

d) O produto deverá ter validade mínima de 12 meses.

### **d. Margarina**

#### **1) Características gerais**

Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, com sal e outros ingredientes, destinados à alimentação humana, com 80% (oitenta por cento) de lipídios; produzida de acordo com as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação”.

#### **2) Especificações**

##### **a) análise sensorial**

|              |                                                |
|--------------|------------------------------------------------|
| Aspecto      | Firme, homogênea, uniforme.                    |
| Cor          | Amarela ou branco amarelada, homogênea normal. |
| Sabor e odor | Característicos                                |

##### **b) análise microscópica**

- O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza.

##### **c) análise físico-química**

| DETERMINAÇÕES      | PADRÕES | OBSERVAÇÕES |
|--------------------|---------|-------------|
| Lipídios totais    | 80%     | mínimo      |
| Umidade            | 17 %    | máximo      |
| Cloretos (em NaCl) | 3%      |             |

##### **d) análise microbiológica**

| MICROORGANISMOS     | TOLERÂNCIA            |                        |   |   |   |
|---------------------|-----------------------|------------------------|---|---|---|
|                     | AMOSTRA<br>INDICATIVA | AMOSTRA REPRESENTATIVA |   |   |   |
|                     |                       | n                      | c | m | M |
| Coliformes a 45°C/g | 1                     | 5                      | 3 | - | 1 |

#### **3) Embalagem**

a) Produto embalado em lata hermeticamente fechada, de 1ª qualidade, com cravagem perfeita, sem amassamento, avaria ou ferrugem; com os dizeres do rótulo legíveis; com peso líquido de 16,4 kg (dezesseis quilos e quatrocentos gramas).

b) O produto poderá ser embalado em “balde plástico” de polietileno de alta densidade, resistente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 16,4 kg (dezesesseis quilos e quatrocentos gramas).

c) Em qualquer dos casos deverá conter impresso:

- (1) denominação de venda e a marca;
- (2) identificação da origem;
- (3) conteúdo líquido;
- (4) prazo de validade; e
- (5) identificação do lote.

#### **4) Legislação**

a) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Dec nº 30.691, de 29/03/52, alterado pelos Decretos nºs 1.255 de 25/06/62, 1.236 de 02/09/94, nº 1.812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97.

b) Port. MAA nº 368, de 04/09/97 ( DOU de 08/09/97).

c) Port. MAA nº 371, de 04/09/97 ( DOU de 08/09/97).

d) Port. MAA nº 372, de 04/09/97.

e) RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

#### **5) Observações**

a) O teor de lipídios deverá constar do rótulo de forma clara, destacada e precisa.

b) margarina deverá ser conservada em temperatura não superior a 16°C (dezesesseis graus centígrados).

c) O produto deverá ser entregue em viatura isotérmica e, no máximo, 30 (trinta) dias após a industrialização.

d) O produto deverá ter validade mínima de 6 (seis) meses.

## **CAPÍTULO 2 - PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL**

### **1. AÇÚCARES**

#### **a. Açúcar Cristal**

##### **1) Características gerais**

Produto obtido a partir do suco de *Saccharum officinarum*, ou de *Beta Alba L*, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais, segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”.

##### **2) Especificações**

###### **a) análise sensorial**

|           |                                    |
|-----------|------------------------------------|
| Aspecto   | produto cristalizado, seco, solto. |
| Cor, odor | Próprio                            |

|       |      |
|-------|------|
| Sabor | Doce |
|-------|------|

**b) análise microscópica**

- Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

**c) análise físico-química**

| DETERMINAÇÕES                        | PADRÕES        |          |          |            | OBS          |
|--------------------------------------|----------------|----------|----------|------------|--------------|
|                                      | STANDARD       | SUPERIOR | ESPECIAL | ESP. EXTRA |              |
| Umidade ( a 105° C)                  | 0,15 %         | 0,10 %   | 0,10 %   | 0,05 %     | máximo       |
| Glicídios totais                     | 99,70 %        | 99,80 %  | 99,83 %  | 99,90 %    | mínimo       |
| RMF (cinzas totais)                  | 0,15 %         | 0,10 %   | 0,07 %   | 0,05 %     | máximo       |
| Polarimetria (a 20°C)                | 99,30          | 99,50    | 99,70    | 99,80      | mínimo       |
| Cor (ICUMSA)420 nm                   | 760            | 480      | 230      | 150        | máximo, (UI) |
| Subst insolúveis em H <sub>2</sub> O | 0,25 mg / 100g |          |          |            | máximo       |

**d) análise microbiológica**

| MICRORGANISMOS      | TOLERÂNCIA         |                        |   |    |                 |
|---------------------|--------------------|------------------------|---|----|-----------------|
|                     | AMOSTRA INDICATIVA | AMOSTRA REPRESENTATIVA |   |    |                 |
|                     |                    | n                      | c | m  | M               |
| Coliformes a 45°C/g | 10 <sup>2</sup>    | 5                      | 2 | 10 | 10 <sup>2</sup> |

**3) Embalagem**

a) Produto embalado em pacote plástico de 1 (um) Kg ou 5 (cinco) Kg de peso líquido, acondicionado em fardo de papel multifolhado contendo 25 (vinte e cinco) ou 5 (cinco) unidades, respectivamente.

b) Produto embalado em sacaria nova e de boa qualidade, de primeiro uso, de algodão, com 50 (cinquenta) ou 60 (sessenta) Kgde peso líquido. Deverá conter impresso:

- (1) denominação de venda e a marca;
- (2) identificação da origem;
- (3) identificação do lote;
- (4) conteúdo líquido; e
- (5) prazo de validade.

**4) Legislação**

a) Dec nº 12/78 - CNNPA (DOU nº 139, de 24/07/78).

b) Port SVS/MS nº 42, de 13/01/98 (DOU de 14/01/98).

c) Port SVS/MS nº 326, de 30/07/97 (DOU de 01/08/97).

d) RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

## 5) Observações

- a) As especificações técnicas e os parâmetros são os estabelecidos pela CNNPA.
- b) Os métodos de análise são os descritos nas “Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz - Ed.1985”.
- c) Transmitância ICUMSA/1982 (International Commission of Uniform Methods for Analysis).
- d) O produto deverá ser entregue, no máximo, 90 (noventa) dias após a fabricação.
- e) O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses, ou mesmo indeterminada conforme Port SVS/MS, nº 42, de 13/01/98, acima referenciada.

### b. Açúcar refinado

#### 1) Características gerais

É a sacarose obtida do açúcar de cana, *Saccharum officinarum*, purificado por processo tecnológico adequado; produzido a partir de matéria prima de boa qualidade e segundo as “Boas Práticas de Fabricação”.

#### 2) Especificações

##### a) análise sensorial

|                  |                  |
|------------------|------------------|
| <b>Aspecto</b>   | próprio do tipo. |
| <b>Cor, odor</b> | próprio do tipo  |
| <b>Sabor</b>     | Doce             |

##### b) análise microscópica

|                                            |
|--------------------------------------------|
| Ausência de sujidades, parasitos e larvas. |
|--------------------------------------------|

##### c) análise físico-química

| DETERMINAÇÕES                        | PADRÕES        |           | OBS           |
|--------------------------------------|----------------|-----------|---------------|
|                                      | Amorfo (1ª)    | Granulado |               |
| Umidade ( a 105° C)                  | 0,30 %         | 0,04 %    | máximo        |
| Glicídios totais                     | 99,4 %         | 99,8 %    | mínimo        |
| RMF (cinzas totais)                  | 0,2 %          | 0,04 %    | máximo        |
| Polarimetria                         | 99,0 %         | 99,8 %    | mínimo        |
| Cor (ICUMSA)- 420 nm                 | 80             | 45        | máximo, em UI |
| Subst insolúveis em H <sub>2</sub> O | 0,25 mg / 100g |           | máximo        |

##### d) análise microbiológica

| MICRORGANISMOS | TOLERÂNCIA            |                        |   |   |
|----------------|-----------------------|------------------------|---|---|
|                | AMOSTRA<br>INDICATIVA | AMOSTRA REPRESENTATIVA |   |   |
|                |                       | n                      | c | m |

|                     |   |   |   |   |   |
|---------------------|---|---|---|---|---|
| Coliformes a 45°C/g | 5 | 5 | 2 | - | 5 |
|---------------------|---|---|---|---|---|

### **3) Embalagem**

Produto embalado em pacote plástico de 1 (um) Kg ou 5 (cinco) Kg de peso líquido, acondicionado em fardo de papel multifoldado contendo 25 (vinte e cinco) ou 5 (cinco) unidades, respectivamente. Deverá conter impresso:

- a) denominação de venda e a marca;
- b) identificação da origem;
- c) identificação do lote;
- d) conteúdo líquido;
- e) o tipo; e
- f) prazo de validade.

### **4) Legislação**

- a) Dec nº 12/78 - CNNPA (DOU nº 139, de 24/07/78).
- b) Port SVS/MS nº 42, de 13/01/98 (DOU de 14/01/98).
- c) Port SVS/MS nº 326, de 30/07/97 (DOU de 01/08/97).
- d) RDC / ANVS Nº 12, DE 02/01/01.

### **5) Observações**

- a) As especificações técnicas e os parâmetros são os estabelecidos pela CNNPA.
- b) Os métodos de análise são os descritos nas “Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz - Ed.1985”.
- c) Transmitância ICUMSA/1982 (International Commission of Uniform Methods for Analysis).
- d) O produto deverá ser entregue, no máximo, 90 (noventa) dias após a fabricação.
- e) O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses, ou mesmo indeterminada conforme Port SVS/MS, nº 42, de 13/01/98, acima referenciada.

## 2. GRÃOS (Cereais e Leguminosas)

### a. Arroz

#### 1) Arroz beneficiado e polido

##### a) Características gerais

Produto proveniente de grãos fisiologicamente maduros, são e secos da espécie *Oryza sativa*, submetido a beneficiamento e polido, embalado, armazenado, transportado, segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”.

##### b) Especificações

#### (1) Classificação merceológica

##### (a) classe

|                   |                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Longo Fino</b> | É o arroz que contém, no mínimo, 80% do peso de grãos inteiros, medindo 6,00 mm ou mais no comprimento, 1,90 no máximo na espessura e cuja relação comprimento/largura seja superior a 2,75 após o polimento dos grãos |
| <b>Longo</b>      | É o arroz que contém, no mínimo, 80% do peso de grãos inteiros, medindo 6,00 mm ou mais no comprimento, após o polimento dos grãos.                                                                                    |

##### (b) tipo

| DEFEITOS (*)            |                                | TIPOS |       |       |       |       |
|-------------------------|--------------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|
|                         |                                | 1     | 2     | 3     | 4     | 5     |
| <b>GRAVES</b>           | matérias estranhas e impurezas | 0,25  | 0,50  | 1,00  | 1,50  | 2,00  |
|                         | mofados e ardidos              | 0,25  | 0,50  | 1,00  | 2,00  | 4,00  |
| <b>GERAIS</b>           | manchados e/ou picados         | 12,00 |       |       |       |       |
|                         | amarelos                       | 12,00 |       |       |       |       |
|                         | gessados                       | 15,00 |       |       |       |       |
|                         | rajados                        | 10,00 |       |       |       |       |
| <b>GERAIS AGREGADOS</b> |                                | 4,00  | 8,00  | 14,00 | 22,00 | 34,00 |
| <b>QUEBRADOS</b>        | total de quebrados e quirera   | 10,00 | 20,00 | 30,00 | 40,00 | 50,00 |
|                         | Quirera                        | 0,50  | 1,00  | 2,00  | 3,00  | 4,00  |

(\*) - limites máximos de tolerância/tipo, % em peso (Vide observações).

#### (2) análise microscópica

|                                                             |
|-------------------------------------------------------------|
| - Ausência de larvas, parasitos vivos, mofo e fermentações. |
|-------------------------------------------------------------|

#### (3) análise físico-química

| DETERMINAÇÕES     | PADRÕES               | OBS            |
|-------------------|-----------------------|----------------|
| Teste de cocção   | 100% de grãos cozidos | máximo 30 min. |
| Umidade (a 105°C) | 14%                   | máximo         |

### c) Embalagem

(1) Produto embalado em sacaria nova e de boa qualidade, de primeiro uso, de fio plástico trançado, algodão ou fibra, com 50 (cinquenta) Kg ou 60 (sessenta) Kg de peso líquido.

(2) Produto embalado em saco plástico de 5 (cinco) kg, acondicionado em fardo plástico com 30 (trinta) kg de peso líquido.

(3) É obrigatória a padronização da embalagem e peso dentro de um mesmo lote.

(4) Deverá conter impresso:

(a) denominação de venda e a marca;

(b) identificação da origem;

(c) identificação do lote;

(d) conteúdo líquido;

(e) o grupo, subgrupo, a classe, o tipo; e

(f) prazo de validade.

#### **d) Legislação**

(1) Port MAA nº 269, de 17/11/88 (DOU de 22/11/88).

(2) Port MAA nº 157, de 04/11/91 (DOU de 06/11/91).

(3) Port MAA nº 80, de 10/04/92 (DOU de 11/05/92).

(4) Port SVS/MS nº 42, de 13/01/98 (DOU de 14/01/98).

(5) Port SVS/MS nº 326, de 30/07/97 (DOU de 01/08/97).

#### **e) Observações**

(1) O percentual de qualquer **defeito geral**, considerado isoladamente para efeito de enquadramento em tipo e que exceder o limites máximo de tolerância, levará o produto a ser considerado **“AP”**, (abaixo do padrão).

(2) **Defeitos graves** - isoladamente definem o tipo do produto.

(3) **Defeitos gerais** - quando considerados isoladamente, não definem o tipo do produto.

(4) **Defeitos gerais agregados** - constituem o somatório dos **defeitos gerais**, que não poderá ultrapassar a percentagem indicada e define o tipo do produto.

(5) **Grão quebrado** - todo grão abaixo de 75 % (setenta e cinco por cento) do comprimento padrão da classe.

(6) Para classificação, seguir o que prescreve a Port MAA Nº 01, de 09/11/89 (DOU 01/12/89); complementada pela Port. MAA Nº 10, de 12/04/96 (DOU 15/04/96).

### **2) Arroz beneficiado, parboilizado**

#### **a) Características gerais**

Produto proveniente de grãos fisiologicamente maduros, são e secos da espécie *Oryza sativa*, submetido a tratamento hidrotérmico, denominado parboilização, embalado, armazenado, transportado, segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”.

#### **b) Especificações**

### (1) Classificação merceológica

#### (a) classe

|                   |                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Longo Fino</b> | É o arroz que contem, no mínimo, 80% do peso de grãos inteiros, medindo 6,00 mm ou mais no comprimento, 1,90 no máximo na espessura e cuja relação comprimento/largura seja superior a 2,75 após o polimento dos grãos |
| <b>Longo</b>      | É o arroz que contem, no mínimo, 80% do peso de grãos inteiros, medindo 6,00 mm ou mais no comprimento, após o polimento dos grãos.                                                                                    |

#### (b) tipo:

| DEFEITOS (*)            |                                | TIPOS |       |       |       |       |
|-------------------------|--------------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|
|                         |                                | 1     | 2     | 3     | 4     | 5     |
| <b>GRAVES</b>           | matérias estranhas e impurezas | 0,05  | 0,10  | 0,15  | 0,20  | 0,25  |
|                         | mofados e ardidos e pretos     | 0,30  | 0,60  | 0,90  | 1,20  | 4,00  |
|                         | não gelatinizados              | 30,00 | 40,00 | 50,00 | 60,00 | 70,00 |
| <b>GERAIS</b>           | Danificados                    | 2,00  |       |       |       |       |
|                         | manchados e/ou picados         | 5,00  |       |       |       |       |
|                         | Rajados                        | 6,00  |       |       |       |       |
|                         | não parboilizados              | 0,30  |       |       |       |       |
| <b>GERAIS AGREGADOS</b> |                                | 2,50  | 5,00  | 7,50  | 10,00 | 12,50 |
| <b>QUEBRADOS</b>        | total de quebrados e quirera   | 5,00  | 8,00  | 11,00 | 14,00 | 17,00 |
|                         | Quirera                        | 0,50  | 0,75  | 1,00  | 1,25  | 1,50  |

(\*) - limites máximos de tolerância/tipo, % em peso (**Vide observações**).

#### (2) análise microscópica

|                                                             |
|-------------------------------------------------------------|
| - Ausência de larvas, parasitos vivos, mofo e fermentações. |
|-------------------------------------------------------------|

#### (3) análise físico-química

| DETERMINAÇÕES     | PADRÕES            | OBS           |
|-------------------|--------------------|---------------|
| Teste de cocção   | 100% grãos cozidos | máximo 30 min |
| Umidade (a 105°C) | 14%                | máximo        |



### **c) Embalagem**

(1) Produto embalado em sacaria nova e de boa qualidade, de fio plástico trançado, algodão ou fibra, com 50 (cinquenta) Kg ou 60 (sessenta) Kg de peso líquido.

(2) Produto embalado em saco plástico de 5 (cinco) kg, acondicionado em fardo plástico com 30 (trinta) kg peso líquido.

(3) É obrigatória a padronização da embalagem e peso dentro de um mesmo lote

(4) Deverá conter impresso:

(a) denominação de venda e a marca;

(b) identificação da origem;

(c) identificação do lote;

(d) conteúdo líquido;

(e) grupo, subgrupo, classe e tipo; e

(f) prazo de validade.

### **d) Legislação**

(1) Port MAA nº 269, de 17/11/88 (DOU de 22/11/88).

(2) Port MAA nº 157, de 04/11/91 (DOU de 06/11/91).

(3) Port MAA nº 80, de 10/04/92 (DOU de 11/05/92).

(4) Port SVS/MS nº 42, DE 13/01/98 (DOU de 14/01/98).

(5) Port SVS/MS nº 326, de 30/07/97 (DOU de 01/08/97).

### **e) Observações**

(1) O percentual de qualquer **defeito geral**, considerado isoladamente para efeito de enquadramento em tipo e que exceder o limites máximo de tolerância, levará o produto a ser considerado **“AP”**, (abaixo do padrão).

(2) **Defeitos graves** - isoladamente definem o tipo do produto.

(3) **Defeitos gerais** - quando considerados isoladamente, não definem o tipo do produto.

(4) **Defeitos gerais agregados** - constituem o somatório dos **defeitos gerais**, que não poderá ultrapassar a percentagem indicada e define o tipo do produto.

(5) **Grão quebrado** - todo grão abaixo de 75 % (setenta e cinco por cento) do comprimento padrão da classe.

(6) **Grão gelatinizado** - grão inteiro ou quebrado, que se apresenta, no mínimo, com sua camada externa gelatinizada e translúcida, quando observado sob luz polarizada.

### **b. Feijão**

## 1) Feijão anão ou comum - Grupo I

### a) Características gerais

Produto obtido da *espécie Phaseolus vulgaris L*, de grãos fisiologicamente desenvolvidos, maduros, são e secos; de boa qualidade; da última safra, não misturada com safras anteriores, selecionado, embalado, armazenado e transportado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”.

### b) Especificações

#### (1) Classificação merceológica

##### (a) classe

|              |                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Preto</b> | Produto que contiver, no mínimo, 95% (noventa e cinco por cento) de grãos de coloração preta;                                                                                                                            |
| <b>Cores</b> | Constituído de grãos coloridos, admitindo-se, no máximo 5% da mistura de outras classes e até 10% (dez por cento) de outras cultivares da classe cores, desde que apresentem cores contrastantes ou tamanhos diferentes. |

##### (b) tipo

| DEFEITOS (*)                   |                   | TIPO |     |      |      |      |
|--------------------------------|-------------------|------|-----|------|------|------|
|                                |                   | 1    | 2   | 3    | 4    | 5    |
| Avariados                      | ardidos e mofados | 1,5  | 3,0 | 4,5  | 6,0  | 7,5  |
|                                | carunchados       | 1,0  | 2,0 | 3,0  | 4,0  | 5,0  |
|                                | Total (**)        | 4,0  | 8,0 | 12,0 | 16,0 | 20,0 |
| Matérias estranhas e impurezas |                   | 2,0  |     |      |      |      |

(\*) - Limites máximos de tolerância/tipo, % em peso.

(\*\*) - Inclui outros defeitos, considerados avariados (enrugados, manchados, etc.).

#### (2) análise microscópica

- Ausência de larvas, parasitos vivos, sementes tóxicas, mofo, fermentações e substâncias nocivas a saúde.

#### (3) análise físico-química

| DETERMINAÇÕES     | PADRÕES               | OBS                      |
|-------------------|-----------------------|--------------------------|
| Teste de cocção   | 100% de grãos cozidos | Em 60 minutos, no máximo |
| Umidade (a 105°C) | 15 % (*)              | máximo                   |

(\*) Para armazenagem superior a 90 (noventa) dias, o teor máximo de umidade deve ser de 14 (catorze) %.

### c) Embalagem

(1) Produto embalado em sacaria de boa qualidade, nova e de primeiro uso, de fibra natural, algodão ou fio plástico trançado, com capacidade para 50 (cinquenta) ou 60 (sessenta) Kg de peso líquido.

(2) Produto embalado em saco plástico de 1(um), 2 (dois) ou 5 (cinco) kg e acondicionado em fardo com 30 (trinta) kg de peso líquido.

(3) É obrigatório a padronização da embalagem e peso, dentro de um mesmo lote.

(4) Deverá conter impresso:

(a) denominação de venda e a marca;

(b) identificação da origem;

(c) identificação do lote;

(d) conteúdo líquido;

(e) o grupo, subgrupo, a classe e o tipo; e

(f) prazo de validade.

#### **d) Legislação**

(1) Port nº 161-SNAB/MA, de 24/07/87 (DOU de 28/07/87).

(2) Port SVS/MS nº 42, de 13/01/98 (DOU de 14/01/98).

(3) Port SVS/MS nº 326, de 30/07/97 (DOU de 01/08/97).

#### **e) Observações**

(1) Para classificação observar o que prescreve a Port SNAB nº 08, de 19/08/87 (DOU, 24/08/87) complementada pela Port nº 012, de 12/04/96 (DOU, 15/04/96).

(2) Nas regiões Norte e Sul, devido as grandes variações de temperatura e umidade, usar preferencialmente embalagens que propiciem a melhor eficiência dos medicamentos de expurgo, quando tornar-se imperiosa a sua realização.

### **2) Feijão de corda ou macaçar – Grupo II**

#### **a) Características gerais**

Produto obtido da espécie *Vigna Sp*, de grãos fisiologicamente desenvolvidos, maduros, são e secos; de boa qualidade; da última safra, não misturada com safras anteriores, selecionado, embalado, armazenado e transportado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”.

#### **b) Especificações**

##### **(1) Classificação merceológica**

##### **(a) classe**

|                    |                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Preto</b>       | Produto que contiver, no mínimo, 80% (oitenta por cento) dos grãos de coloração preta.                                                                                                                                   |
| <b>   Cores   </b> | Constituído de grãos coloridos, admitindo-se, no máximo 5% da mistura de outras classes e até 10% (dez por cento) de outras cultivares da classe cores, desde que apresentem cores contrastantes ou tamanhos diferentes. |

**(b) tipos**

| DEFEITOS (*)                   |                 | TIPO |     |      |      |      |
|--------------------------------|-----------------|------|-----|------|------|------|
|                                |                 | 1    | 2   | 3    | 4    | 5    |
| Avariados                      | Ardidos/mofados | 1,0  | 2,0 | 3,0  | 4,0  | 5,0  |
|                                | Carunchados     | 1,5  | 2,0 | 4,5  | 6,0  | 7,5  |
|                                | Total (**)      | 4,5  | 9,0 | 13,5 | 18,0 | 22,5 |
| Matérias estranhas e impurezas |                 | 2,0  |     |      |      |      |

(\*) - limites máximos de tolerância/tipo, % em peso.

(\*\*) – Inclui outros defeitos considerados avariados (enrugados, manchados, etc.).

**(1) análise microscópica**

. Ausência de larvas, parasitos vivos, sementes tóxicas, mofo, fermentações e substâncias nocivas a saúde.

**(2) análise físico-química**

| DETERMINAÇÕES     | PADRÕES               | OBS               |
|-------------------|-----------------------|-------------------|
| Teste de cocção   | 100% de grãos cozidos | máximo 60 minutos |
| Umidade (a 105°C) | 15 % (*)              | máximo            |

(\*) Para armazenagem superior a 90 (noventa) dias, o teor máximo de umidade deve ser de 14 (catorze) %.

**c) Embalagem**

(1) Produto embalado em sacaria nova e de boa qualidade, de fibra natural, fio plástico trançado ou algodão com capacidade para 50 ou 60 Kg (cinquenta ou sessenta quilos) de peso líquido.

(2) Produto embalado em saco plástico de 5 kg (cinco quilos) acondicionado em fardo com 30 kg (trinta quilos) de peso líquido.

(3) É obrigatório a padronização da embalagem e peso, dentro de um mesmo lote.

(4) Deverá conter impresso:

(a) denominação de venda e a marca;

(b) identificação da origem, ( nome e endereço do fabricante, localidade e nº do registro junto ao Órgão de Fiscalização);

(c) identificação do lote;

(d) conteúdo líquido;

(e) grupo, subgrupo, a classe e o tipo; e

(f) prazo de validade.

**d) Legislação**

(1) Port nº 161-SNAB/MA, de 24/07/87 (DOU de 28/07/87).

(2) Port SVS/MS nº 42, de 13/01/98 (DOU de 14/01/98).

(3) Port SVS/MS nº 326, de 30/07/97 (DOU de 01/08/97).

**e) Observação**

(1) Para classificação observar o que prescreve a Port SNAB nº 08, de 19/08/97 (DOU, 24/08/87) complementada pela Port nº 012, de 12/04/96 (DOU, 15/04/96).

(2) Nas regiões Norte e Sul, devido as grandes variações de temperatura e umidade, usar preferencialmente embalagens que propiciem a melhor eficiência dos medicamentos de expurgo, quando tornar-se imperiosa a sua realização.

(3) A aquisição deste produto somente ocorrerá em situação emergencial e mediante autorização Diretoria de Suprimento.

**3) Feijão em pó (pré-cozido)**

**a) Características gerais**

Produto obtido da moagem de grãos (preto ou de cores) de boa qualidade, integral, instantâneo, embalado armazenado, transportado conforme as “Normas Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação”.

**b) Especificações**

**(1) análise sensorial**

|                          |          |
|--------------------------|----------|
| <b>Aspecto</b>           | pó fino  |
| <b>Cor, odor e sabor</b> | Próprios |

**(2) análise microscópica**

- ausência de sujidades tipo pelo de roedores, mofo, larvas, parasitos e substâncias estranhas;

**(3) análise físico-química**

| <b>DETERMINAÇÕES</b> | <b>PADRÕES (%)</b> | <b>OBSERVAÇÕES</b> |
|----------------------|--------------------|--------------------|
| Acidez (em ml SAN)   | 5,0                | máximo             |
| Umidade (a 85° C)    | 10,0               |                    |
| Proteínas totais     | 12,0               | média              |
| Lipídios             | 1,5                |                    |
| Amido                | 52,0               |                    |
| RMF (cinzas)         | 4,5                | máximo             |

#### **(4) análise microbiológica**

| MICRORGANISMOS      | TOLERÂNCIA            |                        |   |                 |                   |
|---------------------|-----------------------|------------------------|---|-----------------|-------------------|
|                     | AMOSTRA<br>INDICATIVA | AMOSTRA REPRESENTATIVA |   |                 |                   |
|                     |                       | n                      | c | M               | M                 |
| Salmonella sp/25g   | aus                   | 5                      | 0 | Aus             | -                 |
| Coliformes a 45°C/g | 10 <sup>2</sup>       | 5                      | 2 | 5X10            | 10 <sup>2</sup>   |
| Bacillus cereus/g   | 3X10 <sup>3</sup>     | 5                      | 2 | 10 <sup>3</sup> | 3X10 <sup>3</sup> |

#### **c) Embalagem**

(1) Pacote embalado em saco plástico de boa qualidade, resistente, hermeticamente fechado, com peso líquido variando de 250 g ( duzentos e cinquenta gramas) a 2 (dois) Kg e o conjunto acondicionado em caixa de papelão resistente, contendo um total de unidades usualmente adotado pela indústria.

(2) Poderá ser admitido outro tipo de material de embalagem e/ou de acondicionamento, desde que aprovado pelo órgão federal competente e autorizado pela Diretoria de Suprimento.

(3) Deverá conter impresso:

- (a) denominação de venda e a marca;
- (b) identificação da origem;
- (c) identificação do lote;
- (d) conteúdo líquido;
- (e) o subgrupo, a classe e o tipo; e
- (f) prazo de validade.

#### **d) Legislação**

- (1) Port nº 161-SNAB/MA, de 24/07/87 (DOU de 28/07/87).
- (2) Port SVS/MS nº 42, de 13/01/98 (DOU de 14/01/98).
- (3) Port SVS/MS nº 326, de 30/07/97 (DOU de 01/08/97).
- (4) RDC / ANVS Nº 12, DE 02/01/01.

#### **e) Observações**

- (1) O produto deverá ser entregue, no máximo, 20 (vinte) dias após a fabricação;
- (2) O produto deverá ter validade mínima de 120 (cento e vinte) dias, conservado em temperatura ambiente, em local seco e ventilado, sobre estrados e em seu acondicionamento original;
- (3) O produto será adquirido somente em caráter emergencial e mediante autorização da Diretoria de Suprimento.

### 3. FARINHAS

#### a. Aveia Laminada, em Flocos

##### 1) Características gerais

Produto obtido de grãos fisiologicamente desenvolvidos, maduros, são e secos; providos de tegumento e submetidos a processo de beneficiamento especial, (sendo classificada em aveia laminada em flocos ou flocos finos), processada, acondicionada, estocada segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”.

##### 2) Especificações

###### a) análise sensorial

|                     |                      |
|---------------------|----------------------|
| <b>Aspecto</b>      | flocos soltos, secos |
| <b>Cor</b>          | branco-amarelado     |
| <b>Odor e sabor</b> | Característicos      |

###### b) análise microscópica

- Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos.

###### c) análise físico-química

| DETERMINAÇÕES      | PADRÕES (%) | OBSERVAÇÕES |
|--------------------|-------------|-------------|
| Acidez (em ml SAN) | 5,0         | máximo      |
| Umidade (a 105° C) | 12,0        |             |
| Proteínas totais   | 9,0         | mínimo      |
| RMF (cinzas)       | 2,0         | máximo      |

###### d) análise microbiológica

| MICRORGANISMOS      | TOLERÂNCIA         |                        |   |                 |                   |
|---------------------|--------------------|------------------------|---|-----------------|-------------------|
|                     | AMOSTRA INDICATIVA | AMOSTRA REPRESENTATIVA |   |                 |                   |
|                     |                    | n                      | c | m               | M                 |
| Salmonella sp/25g   | aus                | 5                      | 0 | aus             | -                 |
| Coliformes a 45°C/g | 10 <sup>2</sup>    | 5                      | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup>   |
| Bacillus cereus/g   | 3x10 <sup>3</sup>  | 5                      | 2 | 10 <sup>2</sup> | 3x10 <sup>3</sup> |

### 3) Embalagem

Produto embalado em lata ou saco plástico/cartucho de papelão impresso, com peso líquido de 0,5 (meio) Kg, acondicionado em caixa de papelão resistente, com 24 (vinte e quatro) unidades. Deverá conter impresso:

- denominação de venda e a marca.
- identificação da origem ;
- conteúdo líquido;

- d) prazo de validade; e
- e) identificação do lote.

#### 4) Legislação

- a) Resolução nº 12/78 - CNNPA (DOU nº 139, de 27/07/78).
- b) Port SVS/MS nº 326, de 30/07/97 (DOU de 01/08/97).
- c) RDC / ANVS Nº 12, DE 02/01/01.

#### 5) Observações

- a) Para o 8º D Sup, 12º B Sup, 1º Ba Log , 16ª Ba Log e 17ª Ba Log, a embalagem do produto deverá ser **obrigatoriamente**, em lata de 0,5 Kg (meio quilo) de peso líquido.
- b) O produto deverá ser entregue, no máximo, 30 (trinta) dias após a fabricação.
- c) O produto deverá ter validade mínima de 180 (cento e oitenta) dias.

#### b. Farinha de Mandioca

##### 1) Farinha d'água

##### a) Características gerais

Produto obtido das raízes de mandioca, gênero *Manihot*, sadias, devidamente limpas, maceradas, descascadas, trituradas, prensadas, desmembradas, peneiradas, seca à temperatura moderada, podendo ser novamente peneirada ou não.

##### b) Especificações

##### (1) Classificação merceológica

##### (a) subgrupo

|                 |                                                                            |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------|
| - <b> fina</b>  | - aquela que ficar retida no máximo 30% (trinta por cento) na peneira 10;  |
| - <b>grossa</b> | - aquela que ficar retida em mais de 30% (trinta por cento) na peneira 10. |

##### (b) classe

|                       |                                                                                     |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| - <b>branca</b>       | - cor branca, do próprio produto, admitindo-se variação até creme clara;            |
| - <b>amarela</b>      | - cor amarela, do próprio produto, admitindo-se variação de creme escura à amarela; |
| - <b>outras cores</b> | - as que não se enquadram nas classes anteriores.                                   |

##### (c) tipo

| TOLERÂNCIA (*)              | FINA |      |       | GROSSA |      |       | OBSERVAÇÕES |
|-----------------------------|------|------|-------|--------|------|-------|-------------|
|                             | 1    | 2    | 3     | 1      | 2    | 3     |             |
| Casca                       | 0,25 | 0,50 | 1,00  | 0,25   | 0,50 | 1,00  | máximo      |
| Cepas, fiapos e entrecascas | 1,50 | 3,00 | 6,00  | 1,50   | 3,00 | 6,00  |             |
| Raspas                      | 2,50 | 5,00 | 10,00 | 3,00   | 6,00 | 12,00 |             |
| Amido                       | 70,0 | 68,0 | 65,0  | 70,0   | 68,0 | 65,0  |             |

(\*) limites de tolerância/tipo, % em peso.

##### (2) análise físico-química

| DETERMINAÇÕES | PADRÕES (%) | OBSERVAÇÕES |
|---------------|-------------|-------------|
|---------------|-------------|-------------|



|                    |      |        |
|--------------------|------|--------|
| Acidez (em ml SAN) | 3,0  | máximo |
| Umidade (a 105° C) | 13,0 |        |
| RMF (cinzas)       | 2,0  |        |

**(3) análise microscópica**

- Ausência de sujidades tipo pêlo de roedores, mofo, larvas, parasitas e substâncias estranhas.

**(4) análise microbiológica**

| MICRORGANISMOS      | TOLERÂNCIA            |                        |   |                 |                   |
|---------------------|-----------------------|------------------------|---|-----------------|-------------------|
|                     | AMOSTRA<br>INDICATIVA | AMOSTRA REPRESENTATIVA |   |                 |                   |
|                     |                       | n                      | c | m               | M                 |
| Salmonella sp/25g   | aus                   | 5                      | 0 | aus             | -                 |
| Coliformes a 45°C/g | 10 <sup>2</sup>       | 5                      | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup>   |
| Bacillus cereus/g   | 3x10 <sup>3</sup>     | 5                      | 2 | 10 <sup>2</sup> | 3x10 <sup>3</sup> |

**c) Embalagem**

(1) Produto embalado em pacote de papel ou plástico, hermeticamente fechado, com peso de 1 (um) a 2 (dois) kg líquido, acondicionado em fardo plástico com 30 (trinta) Kg de peso líquido.

(2) Produto embalado em sacaria nova e de primeiro uso, resistente, de algodão branco ou fio plástico trançado, com padrão uniforme de 50 (cinquenta) Kg de peso líquido.

(3) Deverá conter impresso:

- (a) denominação de venda e a marca.
- (b) identificação da origem;
- (c) conteúdo líquido;
- (d) prazo de validade; e
- (e) identificação do lote.

**d) Legislação**

(1) Port. MAA nº 554, de 30/08/95(DOU de 01/10/95).

(2) Port. SVS/MS Nº 42, de 13/01/98 (DOU de 14/01/98).

(3) RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

## e) Observações

### (1) Conceituações

|                                                                        |                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Casca</b>                                                           | - película que envolve a entrecasca.                                                |
| <b>Entrecasca</b>                                                      | - camada protetora da raiz de mandioca, situada entre a casca e o cilindro central. |
| <b>Fiapo</b>                                                           | - fio tênue, oriundo da nervura central da raiz de mandioca.                        |
| <b>Raspas</b>                                                          | - pedaços ou fragmentos do cilindro central da raiz de mandioca mal moída.          |
| <b>Peneiras (ABNT), ou equivalentes, com diâmetro do aro de 20 cm.</b> |                                                                                     |
| <b>nº 10</b>                                                           | apresenta malha com abertura de 2,0 mm (dois milímetros);                           |
| <b>nº 18</b>                                                           | apresenta malha com abertura de 1,0 mm (um milímetro);                              |
| <b>nº 200</b>                                                          | apresenta malha com abertura de 0,074mm (setenta e quatro milésimos de milímetro).  |

(2) O produto deverá ser entregue, no máximo, 30 (trinta) dias após a fabricação.

(3) O produto deverá ter validade mínima de 180 (cento e oitenta) dias.

(4) É conveniente dar preferência as embalagens especificadas no item (1).

## 2) Farinha seca

### a) Características gerais

Produto obtido das raízes de mandioca, gênero *Manihot*, sadias, devidamente limpas, descascadas, trituradas (moídas), prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura moderada ou alta e novamente peneiradas ou não; podendo ainda ser beneficiada.

### b) Especificações

#### (1) classificação merceológica

##### (a) Subgrupo

|                          |                                                                                                                                                           |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b> fina beneficiada</b> | - quando vazar 100% (cem por cento) na peneira nº 10 e ficar retida no máximo de 3% (três por cento) na peneira nº 18 e apresentar no máximo de 3% de pó. |
| <b>extra fina</b>        | - quando vazar 100% (cem por cento) na peneira nº 10 e ficar retida no máximo 15% na peneira nº 18 e apresentar mais de 3% até 25% de pó;                 |
| <b>Fina</b>              | - quando vazar 100% na peneira nº 10 e ficar retida mais de 3% até 20% na peneira nº 18, e apresentar no máximo 3% de pó;                                 |
| <b>Média</b>             | - quando não se enquadrar em nenhum dos subgrupos anteriores e apresentar no máximo, 3% de pó;                                                            |
| <b>Grossa</b>            | - quando ficar retida em mais de 10% (dez por cento) na peneira nº 10 e apresentar no máximo, 3% de pó;                                                   |

##### (b) Classe

|                     |                                                                                               |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Branca</b>       | - cor branca, natural da própria raiz;                                                        |
| <b>Amarela</b>      | - cor amarela, natural da própria raiz, ou decorrente da tecnologia de fabricação (torração); |
| <b>Outras cores</b> | - é a farinha cuja coloração não se enquadra nas cores anteriores.                            |

##### (c) Tipo

| TOLERÂNCIA<br>(*)                    | FINA<br>BENEFICIADA |       |       | EXTRA FINA |       |       | FINA |       |       | GROSSA |       |       | MÉDIA |       |       | OBS    |
|--------------------------------------|---------------------|-------|-------|------------|-------|-------|------|-------|-------|--------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|
|                                      | 1                   | 2     | 3     | 1          | 2     | 3     | 1    | 2     | 3     | 1      | 2     | 3     | 1     | 2     | 3     |        |
| CASCAS (%)                           | 0,15                | 0,30  | 0,45  | 0,15       | 0,30  | 0,45  | 0,15 | 0,30  | 0,45  | 0,25   | 0,50  | 0,75  | 0,25  | 0,50  | 0,75  |        |
| CEPAS FIAPOS E<br>ENTRECASCAS<br>(%) | 1,00                | 2,00  | 3,00  | 1,00       | 2,00  | 3,00  | 1,10 | 2,20  | 3,30  | 1,50   | 3,00  | 4,50  | 1,30  | 2,60  | 3,90  |        |
| RASPAS (%)                           | 0,25                | 0,50  | 0,75  | 0,50       | 1,00  | 1,50  | 0,25 | 0,50  | 0,75  | 2,00   | 4,00  | 6,00  | 1,00  | 2,00  | 3,00  | máximo |
| PONTOS<br>PRETOS(%)                  | 750                 | 1.500 | 2.250 | 750        | 1.500 | 2.250 | 750  | 1.500 | 2.250 | -      | -     | -     | -     | -     | -     |        |
| PÓ (%)                               | 3,00                | 3,00  | 3,00  | **         | **    | **    | 3,00 | 3,00  | 3,00  | 3,00   | 3,00  | 3,00  | 3,00  | 3,00  | 3,00  |        |
| AMIDO (%)                            | 75,00               | 72,00 | 70,00 | 75,00      | 72,00 | 70,00 | 75,0 | 72,00 | 70,00 | 75,00  | 72,00 | 70,00 | 75,00 | 72,00 | 70,00 | mínimo |

(\*) - Limites de tolerância/ tipo, % em peso.

(\*\*) - Pó mais de 3% até 25%.

### (2) análise microscópica

- Ausência de sujidades tipo pêlo de roedores, mofo, larvas, parasitas e substâncias estranhas.

### (3) análise físico-química

| DETERMINAÇÕES       | PADRÕES (%) | OBSERVAÇÕES |
|---------------------|-------------|-------------|
| Acidez (em SAN)     | 3,0         | máximo      |
| Umidade ( a 105 °C) | 13,0 (*)    |             |
| RMF (cinzas)        | 1,5         |             |

(\*) 10% para Farinha Extra Fina.

### (4) análise microbiológica

| MICRORGANISMOS      | TOLERÂNCIA            |                        |   |                 |                   |
|---------------------|-----------------------|------------------------|---|-----------------|-------------------|
|                     | AMOSTRA<br>INDICATIVA | AMOSTRA REPRESENTATIVA |   |                 |                   |
|                     |                       | n                      | c | m               | M                 |
| Salmonella sp/25g   | Aus                   | 5                      | 0 | aus             | -                 |
| Coliformes a 45°C/g | 10 <sup>2</sup>       | 5                      | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup>   |
| Bacillus cereus/g   | 3X10 <sup>3</sup>     | 5                      | 2 | 10 <sup>2</sup> | 3X10 <sup>3</sup> |

### c) Embalagem

(1) Produto embalado em pacote de papel ou plástico, hermeticamente fechado, com peso de 1 (um) a 2 (dois) kg líquido, acondicionado em fardo plástico com 30 (trinta) kg de peso líquido.

(2) Deverá conter impresso:

- (a) denominação de venda e a marca;
- (b) identificação da origem;
- (c) conteúdo líquido;
- (d) prazo de validade; e
- (e) identificação do lote.

**d) Legislação**

- (1) Port.MAA nº 554, de 30/08/95 (DOU de 01/10/95).  
(2) Port. SVS/MS Nº 42, de 13/01/98 (DOU de 14/01/98).  
(3) RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

**e) Observações**

**(1) Conceituações**

|                   |                                                                                     |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Casca</b>      | - película que envolve a entrecasca.                                                |
| <b>Entrecasca</b> | - camada protetora da raiz de mandioca, situada entre a casca e o cilindro central. |
| <b>Fiapo</b>      | - fio tênue, oriundo da nervura central da raiz de mandioca.                        |
| <b>Raspas</b>     | - pedaços ou fragmentos do cilindro central da raiz de mandioca mal moída.          |

| <b><u>Peneiras (ABNT)</u></b> , ou equivalentes, com diâmetro do aro de 20 cm. |                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>nº 10</b>                                                                   | apresenta malha com abertura de 2,0 mm (dois milímetros);                          |
| <b>nº 18</b>                                                                   | apresenta malha com abertura de 1,0 mm (um milímetro);                             |
| <b>nº 200</b>                                                                  | apresenta malha com abertura de 0,074mm (setenta e quatro milésimos de milímetro). |

(2) O produto deverá ser entregue, no máximo 30 (trinta) dias após a fabricação.

(3) O produto deverá ter validade mínima de 180 (cento e oitenta) dias.

**c. Farinha de Milho**

**1) Amido de Milho**

**a) Características gerais**

Produto amiláceo, extraído de grãos selecionados, fisiologicamente desenvolvidos, maduros, são e secos, de *Zea Mays, L (milho)*; processado, embalado, armazenado e transportado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”.

**b) Especificações**

**(1) análise sensorial**

|                     |                                                                          |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| <b>Aspecto</b>      | pó fino, apresentando ligeira cretação quando comprimido entre os dedos. |
| <b>Cor</b>          | branca.                                                                  |
| <b>Odor e Sabor</b> | característico.                                                          |

**(2) análise microscópica**

|                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| - Ausência de sujidades tipo pêlo de roedores, mofo, larvas, parasitas e substâncias estranhas. |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|

**(3) análise físico-química**

| <b>DETERMINAÇÕES</b> | <b>PADRÕES (%)</b> | <b>OBSERVAÇÕES</b> |
|----------------------|--------------------|--------------------|
|----------------------|--------------------|--------------------|

|                     |      |        |
|---------------------|------|--------|
| Acidez ( em ml SAN) | 2,5  | máximo |
| Umidade (a 105° C)  | 14,0 | máximo |
| Amido               | 84,0 | mínimo |
| RMF (cinzas)        | 0,2  | máximo |

#### (4) análise microbiológica

| MICRORGANISMOS      | TOLERÂNCIA            |                        |   |                 |                   |
|---------------------|-----------------------|------------------------|---|-----------------|-------------------|
|                     | AMOSTRA<br>INDICATIVA | AMOSTRA REPRESENTATIVA |   |                 |                   |
|                     |                       | n                      | c | m               | M                 |
| Salmonella sp/25g   | aus                   | 5                      | 0 | aus             | -                 |
| Coliformes a 45°C/g | 10 <sup>2</sup>       | 5                      | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup>   |
| Bacillus cereus/g   | 3x10 <sup>3</sup>     | 5                      | 2 | 10 <sup>2</sup> | 3x10 <sup>3</sup> |

#### c) Embalagem

Produto embalado em saco plástico transparente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 1 (um) Kg e acondicionado em caixa de papelão resistente ou fardo plástico, com 10 (dez), 20 (vinte) ou 30 (trinta) Kg de peso líquido. Deverá conter impresso:

- (1) denominação de venda e a marca.
- (2) identificação da origem ;
- (3) conteúdo líquido;
- (4) prazo de validade; e
- (5) identificação do lote.

#### d) Legislação

- (1) Resolução nº 12/78-CNNPA (DOU nº 139, de 24/07/78).
- (2) Port SVS/MS nº 326, de 30/07/97 (DOU de 01/08/97).
- (3) Port. SVS/MS nº 42, de 13/01/98 (DOU de 14/01/98).
- (4) RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

#### e) Observações

- (1) O produto deverá ser entregue, no máximo, 30 (trinta) dias após a fabricação.
- (2) O produto deverá ter validade mínima de 180 (cento e oitenta) dias.

## 2) **Fubá de Milho**

### a) **Características gerais**

Produto obtido pela moagem de grãos selecionados, fisiologicamente desenvolvidos, maduros, são e secos, de *Zea Mays L (milho)*; desgerminados ou não, processado, embalado, armazenado e transportado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”.

### b) **Especificações**

#### (1) **análise sensorial**

|                     |                         |
|---------------------|-------------------------|
| <b>Aspecto</b>      | pó fino, áspero ao tato |
| <b>Cor</b>          | branca ou amarelada     |
| <b>Odor e Sabor</b> | Característico          |

#### (2) **análise microscópica**

|                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| - Ausência de sujidades tipo pêlo de roedores, mofo, larvas, parasitas e substâncias estranhas. |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### (3) **análise físico-química**

| <b>DETERMINAÇÕES</b> | <b>PADRÕES (*)</b> | <b>OBSERVAÇÕES</b> |
|----------------------|--------------------|--------------------|
| Acidez (em ml SAN)   | 5,0                | máximo             |
| Umidade (a 105° C)   | 15,0               |                    |
| Amido                | 72,0               | mínimo             |
| Proteínas totais     | 7,0                |                    |
| RMF (cinzas)         | 2,0                | máximo             |
| Aflatoxina (ppb)     | 30,0               |                    |

#### (4) **análise microbiológica**

| <b>MICROORGANISMOS</b> | <b>TOLERÂNCIA</b>             |                               |          |                 |                   |
|------------------------|-------------------------------|-------------------------------|----------|-----------------|-------------------|
|                        | <b>AMOSTRA<br/>INDICATIVA</b> | <b>AMOSTRA REPRESENTATIVA</b> |          |                 |                   |
|                        |                               | <b>n</b>                      | <b>C</b> | <b>m</b>        | <b>M</b>          |
| Salmonella sp/25g      | aus                           | 5                             | 0        | aus             | -                 |
| Coliformes a 45°C/g    | 10 <sup>2</sup>               | 5                             | 2        | 10              | 10 <sup>2</sup>   |
| Bacillus cereus/g      | 3X10 <sup>3</sup>             | 5                             | 2        | 10 <sup>2</sup> | 3X10 <sup>3</sup> |

### c) **Embalagem**

Produto embalado em saco plástico transparente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 1 (um) Kg e acondicionado em fardo plástico ou papelão multifoldado, com 10 (dez), 20 (vinte) ou 30 (trinta) Kg de peso líquido. Deverá conter impresso:

- (1) denominação de venda e a marca.
- (2) identificação da origem;
- (3) conteúdo líquido;
- (4) prazo de validade; e

(5) identificação do lote.

**d) Legislação**

(1) Resolução nº 12/78-CNNPA (DOU nº 139, de 24/07/78)

(2) Port SVS/MS nº 326, de 30/07/97 (DOU de 01/08/97).

(3) Port. SVS/SM nº 42, de 13/01/98 (DOU de 02/07/98).

(4) RDC / ANVS Nº 12, DE 02/01/01.

**e) Observação**

(1) O produto deverá ser entregue, no máximo, 30 (trinta) dias após a fabricação.

(2) O produto deverá ter validade mínima de 120 (cento e vinte) dias.

**3) Flocos de Milho**

**a) Características gerais**

Produto obtido a partir de grãos de milho, *Zea mays*, fisiologicamente desenvolvidos, selecionados, são e secos, desgerminados e flocados; embalado, armazenado e transportado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”.

**b) Especificações**

**(1) análise sensorial**

|                     |                         |
|---------------------|-------------------------|
| <b>Aspecto</b>      | Flocos, áspero ao tato. |
| <b>Cor</b>          | Amarelada.              |
| <b>Odor e Sabor</b> | Característico.         |

**(2) análise microscópica**

Ausência de sujidades tipo pêlo de roedores, mofo, larvas, parasitas e substâncias estranhas.

**(3) análise físico-química**

| <b>DETERMINAÇÕES (g/%)</b> | <b>PADRÕES (g/%)</b> | <b>OBSERVAÇÕES</b> |
|----------------------------|----------------------|--------------------|
| Umidade ( a 105°C)         | 13,0                 | máximo             |
| Acidez ( em ml SAN)        | 3,0                  |                    |
| Amido                      | 72,0                 | Mínimo             |
| Proteínas Totais           | 7,0                  |                    |
| RMF (cinzas)               | 1,0                  | Máximo             |

#### (4) análise microbiológica

| MICRORGANISMOS      | TOLERÂNCIA            |                        |   |                 |                   |
|---------------------|-----------------------|------------------------|---|-----------------|-------------------|
|                     | AMOSTRA<br>INDICATIVA | AMOSTRA REPRESENTATIVA |   |                 |                   |
|                     |                       | n                      | c | m               | M                 |
| Salmonella sp/25g   | aus                   | 5                      | 0 | aus             | -                 |
| Coliformes a 45°C/g | 10 <sup>2</sup>       | 5                      | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup>   |
| Bacillus cereus/g   | 3X10 <sup>3</sup>     | 5                      | 2 | 10 <sup>2</sup> | 3X10 <sup>3</sup> |

#### c) Embalagem

Produto embalado em saco plástico transparente ou papel, hermeticamente fechado, com peso líquido de 0,5 (meio) Kg ou 1 (um) Kg e acondicionado em fardo plástico ou papel multifoldado, com 10 (dez) kg, 20 (vinte) kg ou 30 (trinta) kg de peso líquido. Deverá conter impresso:

- (1) denominação de venda e a marca;
- (2) identificação da origem ;
- (3) conteúdo líquido;
- (4) prazo de validade; e
- (5) identificação do lote.

#### d) Legislação

- (1) Resolução CNNPA n.º 12/78 (DOU de 24/07/78);
- (2) Port. SVS/MS n.º 326, de 30/07/97 (DOU de 01/08/97);
- (3) Port. SVS/MS n.º 42, de 14/01/98 (DOU de 14/01/98);
- (4) Resolução - RDC n.º 12, de 02/01/01 ( DOU de 03/01/01)

#### e) Observações

- (1) O produto deverá ser entregue, no máximo, 30 (trinta) dias após a industrialização.
- (2) O produto deverá ter validade mínima de 180 (cento e oitenta) dias.

#### d. Farinha de trigo especial

##### 1) Características gerais

Produto obtido a partir de grãos de espécies do gênero *Triticum* (exceto triticum durum), são, limpos e em perfeito estado de conservação, submetido a processo de moagem, acondicionado, armazenado e transportado segundo as “Boas Práticas de Fabricação”.

##### 2) Especificações

###### a) análise sensorial

|                     |                                                                                |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Aspecto</b>      | pó uniforme, sem grumos                                                        |
| <b>Cor</b>          | branca, com tons leves de amarelo, marrom ou cinza, conforme o trigo de origem |
| <b>Odor e Sabor</b> | característico                                                                 |

###### b) análise microscópica



- Ausência de sujidades, larvas e parasitos vivos.

**c) análise físico-química**

| DETERMINAÇÕES        | PADRÕES                                                                               | OBSERVAÇÕES      |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Umidade %, p/p       | 15,0                                                                                  | máximo           |
| Acidez graxa         | 150 mg KOH devem neutralizar 100g de farinha especial                                 | máximo           |
| Proteína (base seca) | 7,0 %                                                                                 | mínimo (N = 5,7) |
| Cinzas (base seca)   | 0,65 %                                                                                | máximo           |
| Granulometria        | 98% do produto devera passar através de peneira com abertura de malha de 250 $\mu$ m. |                  |

**d) Análise microbiológica**

| MICRORGANISMOS      | TOLERÂNCIA         |                        |   |                 |                   |
|---------------------|--------------------|------------------------|---|-----------------|-------------------|
|                     | AMOSTRA INDICATIVA | AMOSTRA REPRESENTATIVA |   |                 |                   |
|                     |                    | n                      | c | m               | M                 |
| Salmonella sp/25g   | aus                | 5                      | 0 | aus             | -                 |
| Coliformes a 45°C/g | 10 <sup>2</sup>    | 5                      | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup>   |
| Bacillus cereus / g | 3x10 <sup>3</sup>  | 5                      | 2 | 10 <sup>2</sup> | 3x10 <sup>3</sup> |

**3) Embalagem**

Produto embalado em saco de papel ou plástico transparente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 1 (um) kg, 2 (dois) kg ou 5 (cinco) kg, acondicionado em fardo plástico, papel multifolhado ou caixa de papelão, com 10 (dez), 20 (vinte) ou 30 (trinta) kg de peso líquido, devendo conter impresso:

- a) denominação de venda e a marca;
- b) identificação da origem;
- c) conteúdo líquido;
- d) prazo de validade; e
- e) identificação do lote.

**4) Legislação**

- a) Port. SVS/MS nº 354, de 18/07/96 (DOU, de 22/07/96).
- b) Port. SVS/MS nº 42, de 13/01/98 (DOU de 14/01/98).
- c) RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

**5) Observações**

- a) O produto deverá ser entregue, no máximo, 30 (trinta) dias após a fabricação.
- b) O produto deverá ter validade mínima de 120 (cento e vinte) dias.

**e. Sagu**

**1) Características gerais**

Produto amiláceo extraído de várias espécies de palmeiras ou outros amidos ou féculas; processado, acondicionado, armazenado e transportado seguindo as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”, designado pela palavra “**sagu**” seguido pelo nome do vegetal de origem.

## 2) Especificações

### a) análise sensorial

|                     |                |
|---------------------|----------------|
| <b>Aspecto</b>      | Granulado      |
| <b>Cor</b>          | Branca         |
| <b>Odor e Sabor</b> | Característico |

### b) análise microscópica

|                                                    |
|----------------------------------------------------|
| - Ausência de sujidades, larvas e parasitos vivos. |
|----------------------------------------------------|

### c) análise físico-química

| DETERMINAÇÕES       | PADRÕES (%) | OBSERVAÇÕES |
|---------------------|-------------|-------------|
| Acidez (em ml SAN)  | 2,0         | máximo      |
| Umidade (a 105° C ) | 14,0        | máximo      |
| Amido               | 80,0        | mínimo      |
| RMF (cinzas)        | 0,5         | máximo      |

### d) análise microbiológica

| MICRORGANISMOS      | TOLERÂNCIA         |                        |   |                 |                   |
|---------------------|--------------------|------------------------|---|-----------------|-------------------|
|                     | AMOSTRA INDICATIVA | AMOSTRA REPRESENTATIVA |   |                 |                   |
|                     |                    | n                      | c | m               | M                 |
| Salmonella sp/25g   | aus                | 5                      | 0 | aus             | -                 |
| Coliformes a 45°C/g | 10 <sup>2</sup>    | 5                      | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup>   |
| Bacillus cereus / g | 3x10 <sup>3</sup>  | 5                      | 2 | 10 <sup>2</sup> | 3x10 <sup>3</sup> |

## 3) Embalagem

Produto embalado em saco plástico transparente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 1 (um) kg e o conjunto acondicionado em caixa de papelão ou fardo plástico resistente, contendo um total de unidades usualmente adotado pela indústria. Deverá conter impresso:

- denominação de venda e a marca.
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- prazo de validade; e
- identificação do lote.

## 4) Legislação

- Resolução nº 12/78 – CNNPA (DOU nº 139, de 27/07/78).
- Port. SVS/MS nº 42, de 13/01/98 (DOU de 14/01/98).

c) RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

### 5) Observações

- a) O produto deverá ser entregue, no máximo, 30 (trinta) dias após a fabricação.
- b) O produto deverá ter validade mínima de 180 (cento e oitenta) dias.

### f. Tapioca

#### 1) Características gerais

Produto obtido a partir da fécula da mandioca, gênero *Manihot*, submetida a processo tecnológico adequado; acondicionada, armazenada e transportada de acordo com as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”.

#### 2) Especificações

##### a) análise sensorial

|                     |                             |
|---------------------|-----------------------------|
| <b>Aspecto</b>      | Granulada, seca, solta      |
| <b>Cor</b>          | Branco a branco-acinzentada |
| <b>Odor e Sabor</b> | Característico              |

##### b) análise microscópica

- Ausência de sujidades, larvas e parasitos vivos.

##### c) análise físico-química

| DETERMINAÇÕES       | PADRÕES (%) | OBSERVAÇÕES |
|---------------------|-------------|-------------|
| Acidez (em ml SAN)  | 2,0         | máximo      |
| Umidade (a 105° C ) | 14,0        |             |
| Amido               | 80,0        | mínimo      |
| RMF (cinzas)        | 0,5         | máximo      |

##### d) análise microbiológica

| MICRORGANISMOS      | TOLERÂNCIA         |                        |   |                 |                   |
|---------------------|--------------------|------------------------|---|-----------------|-------------------|
|                     | AMOSTRA INDICATIVA | AMOSTRA REPRESENTATIVA |   |                 |                   |
|                     |                    | n                      | c | m               | M                 |
| Salmonella sp/25g   | Aus                | 5                      | 0 | aus             | -                 |
| Coliformes a 45°C/g | 10 <sup>2</sup>    | 5                      | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup>   |
| Bacillus cereus / g | 3x10 <sup>3</sup>  | 5                      | 2 | 10 <sup>2</sup> | 3x10 <sup>3</sup> |

#### 3) Embalagem

Produto embalado em saco plástico transparente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 1 (um) kg e acondicionado em fardo plástico, fardo de papel multifoldado ou caixa de papelão resistente, com um total de unidades usualmente adotado pela indústria. Deverá conter impresso:

- a) denominação de venda e a marca.

- b) identificação da origem;
- c) conteúdo líquido;
- d) prazo de validade; e
- e) identificação do lote.

#### 4) Legislação

- a) Resolução nº 12/78 - CNNPA (DOU nº 139, de 24/07/78).
- b) Port. SVS/MS nº 42, de 13/01/98 (DOU de 14/01/98).
- c) RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

#### 5) Observações

- a) O produto deverá ser entregue, no máximo, 30 (trinta) dias após a fabricação.
- b) O produto deverá ter validade mínima de 180 (cento e oitenta) dias.

### g. Farinha de banana

#### 1) Características gerais

Produto obtido a partir do fruto da bananeira, gênero *Musa sp*, submetida a processo tecnológico adequado; acondicionada, armazenada e transportada de acordo com as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”.

#### 2) Especificações

##### a) análise sensorial

|                     |                        |
|---------------------|------------------------|
| <b>Aspecto</b>      | Granulada, seca, solta |
| <b>Cor</b>          | Característico         |
| <b>Odor e Sabor</b> | Característico         |

##### b) análise microscópica

|                                                    |
|----------------------------------------------------|
| - Ausência de sujidades, larvas e parasitos vivos. |
|----------------------------------------------------|

##### c) análise físico-química

| DETERMINAÇÕES      | PADRÕES (%) | OBSERVAÇÕES |
|--------------------|-------------|-------------|
| Acidez (em ml SAN) | 3,0         | média       |
| Umidade (a 105° C) | 12,0        |             |
| Amido              | 80,0        |             |
| RMF (cinzas)       | 2,0         |             |

##### d) análise microbiológica

| MICRORGANISMOS      | TOLERÂNCIA         |                        |   |     |                 |
|---------------------|--------------------|------------------------|---|-----|-----------------|
|                     | AMOSTRA INDICATIVA | AMOSTRA REPRESENTATIVA |   |     |                 |
|                     |                    | n                      | c | m   | M               |
| Salmonella sp/25g   | aus                | 5                      | 0 | aus | -               |
| Coliformes a 45°C/g | 10 <sup>2</sup>    | 5                      | 2 | 10  | 10 <sup>2</sup> |

|                     |                   |   |   |                 |                   |
|---------------------|-------------------|---|---|-----------------|-------------------|
| Bacillus cereus / g | 3x10 <sup>3</sup> | 5 | 2 | 10 <sup>2</sup> | 3x10 <sup>3</sup> |
|---------------------|-------------------|---|---|-----------------|-------------------|

### **3) Embalagem**

Produto embalado em saco de polietileno, atóxico, leitoso, de boa qualidade, hermeticamente fechado, com peso líquido de 2 (dois) kg e acondicionado em caixa de papelão resistente, com um total de unidades usualmente adotado pela indústria. Deverá conter impresso:

- a) denominação de venda e a marca.
- b) identificação da origem;
- c) conteúdo líquido;
- d) prazo de validade; e
- e) identificação do lote.

### **4) Legislação**

- a) Resolução nº 12/78 - CNNPA (DOU nº 139, de 24/07/78).
- b) Port. SVS/MS nº 42, de 13/01/98 (DOU de 14/01/98).
- c) RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

### **5) Observações**

- a) produto deverá ser entregue, no máximo, 30 (trinta) dias após a fabricação.
- b) O produto deverá ter validade mínima de 180 (cento e oitenta) dias
- c) Este produto atende necessidades específicas da 8ª RM e 12ª RM.

## **4. MASSAS ALIMENTÍCIAS**

### **a. Macarrão (Espaguete ou similar)**

#### **1) Características gerais**

Produto não fermentado apresentado sob várias formas, obtido pelo empasto e amassamento mecânico da farinha de trigo e/ou sêmola/semolina de trigo, adicionado ou não de outras substâncias e/ou aditivos permitidos; obtido a partir de matérias primas, sãs, limpas e em perfeito estado de conservação, respeitando as “Boas Práticas de Fabricação”.

## 2) Especificações

### a) análise sensorial

|                     |                                                           |
|---------------------|-----------------------------------------------------------|
| <b>Aspecto</b>      | massa seca, comprida ou longa ou variando conforme o tipo |
| <b>Cor</b>          | homogênea                                                 |
| <b>Odor e Sabor</b> | característico                                            |

### b) análise microscópica

|                                                    |
|----------------------------------------------------|
| - Ausência de sujidades, larvas e parasitos vivos. |
|----------------------------------------------------|

### c) análise físico-química

| DETERMINAÇÕES                                 | PADRÕES | OBSERVAÇÕES |
|-----------------------------------------------|---------|-------------|
| Umidade e Substâncias voláteis a 105°C g/100g | 13,0    | máximo      |
| Acidez (em SAN%)                              | 5,0     |             |
| Cinzas (%)                                    | 1,35    |             |
| Colesterol (g/kg) (*)                         | 0,45    | mínimo      |

(\*) Quando for adquirido massa “com ovos”.

### d) análise microbiológica

| MICRORGANISMOS                  | TOLERÂNCIA         |                        |   |                 |                   |
|---------------------------------|--------------------|------------------------|---|-----------------|-------------------|
|                                 | AMOSTRA INDICATIVA | AMOSTRA REPRESENTATIVA |   |                 |                   |
|                                 |                    | N                      | c | m               | M                 |
| Salmonella sp/25g               | aus                | 5                      | 0 | aus             | -                 |
| Coliformes a 45°C/g             | 10 <sup>2</sup>    | 5                      | 3 | 5x10            | 10 <sup>2</sup>   |
| Staphylococcus coag. positivo/g | 5x10 <sup>3</sup>  | 5                      | 2 | 10 <sup>3</sup> | 5x10 <sup>3</sup> |
| Bacillus cereus /g              | 5x10 <sup>3</sup>  | 5                      | 2 | 10 <sup>3</sup> | 5x10 <sup>3</sup> |

## 3) Embalagem

Produto embalado em pacote de papel celofane ou plástico transparente, impermeável, com peso líquido de 0,5 (meio) Kg a 1 (um) kg e acondicionado em caixa de papelão resistente, fardo de papel multifolhado ou fardo plástico, com 10 (dez) ou 20 (vinte) kg de peso líquido. Deverá conter impresso:

- denominação de venda e a marca.
- identificação da origem;
- conteúdo líquido;
- prazo de validade; e
- identificação do lote.

## 4) Legislação

- a) Port SVS/MS nº 326, de 30/07/97 (DOU de 01/08/97).
- b) Port. SVS/MS nº 42, de 13/01/98 (DOU de 14/01/98).
- c) Res. SVS/MS nº 93, de 31/10/00 (DOU, de 01/11/00).
- d) Res. SVS/MS nº 12, de 02/01/01.

### **5) Observações**

- a) O produto deverá ser entregue, no máximo, 30 (trinta) dias após a fabricação.
- b) O produto deverá ter validade mínima de 180 (cento e oitenta) dias.

### **b. Pão ( tipo francês)**

#### **1) Características gerais**

Produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada, preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal e água, processado, manipulado, acondicionado, armazenado e transportado conforme as Boas Práticas de Fabricação.

#### **2) Especificações**

##### **a) análise sensorial**

|               |                                                            |
|---------------|------------------------------------------------------------|
| <b>Crosta</b> | textura crocante de cor uniforme, castanho-dourado         |
| <b>Miolo</b>  | de cor branco-creme, de textura e granulação não uniforme. |

##### **b) análise microscópica**

- Ausência de sujidades, larvas e parasitos vivos.

##### **c) análise físico-química**

| DETERMINAÇÕES                   | PADRÕES (%) | OBSERVAÇÕES |
|---------------------------------|-------------|-------------|
| Acidez (em ml SAN)              | -           | máximo      |
| Umidade (a 105° C)              | 38          |             |
| Bromato (em KbrO <sub>3</sub> ) | ausência    |             |

##### **d) Análise microbiológica**

| MICRORGANISMOS      | TOLERÂNCIA         |                        |   |      |                 |
|---------------------|--------------------|------------------------|---|------|-----------------|
|                     | AMOSTRA INDICATIVA | AMOSTRA REPRESENTATIVA |   |      |                 |
|                     |                    | n                      | c | m    | M               |
| Salmonella sp/25g   | aus                | 5                      | 0 | Aus  | -               |
| Coliformes a 45°C/g | 10 <sup>2</sup>    | 5                      | 3 | 5x10 | 10 <sup>2</sup> |

#### **3) Embalagem**

Produto em unidade, com peso de 50 (cinquenta) g, 100 (cem) g ou 200 (duzentos) g, embalado em saco de papel, algodão limpo ou cesto forrado e coberto, a fim de assegurar a higiene do produto.

#### **4) Legislação**

- a) Port SVS/MS nº 326, de 30/07/97 (DOU de 01/08/97).

b) Res SVS/MS nº 90, de 18/10/00.

c) Res SVS/MS nº 12, de 02/01/01.

## **5. NERVINOS**

### **a. Café**

#### **1) Café Torrado e Moído (vácuo puro)**

##### **a) Características gerais**

Produto resultante do grão beneficiado do fruto maduro de diversas espécies do gênero *Coffea*, submetido a tratamento térmico adequado até atingir o ponto de torra escolhido e a processo de moagem, acondicionado, armazenado e transportado segundo as “Boas Práticas de Fabricação”.

##### **b) Especificações**

###### **(1) análise sensorial**

|                     |                                    |
|---------------------|------------------------------------|
| <b>Aspecto</b>      | pó homogêneo, fino ou grosso.      |
| <b>Cor</b>          | castanho-claro ou castanho escuro. |
| <b>Odor e Sabor</b> | Característico                     |

###### **(2) análise microscópica**

|                                                |
|------------------------------------------------|
| -Impurezas (cascas e paus) 1 (um) % no máximo. |
|------------------------------------------------|

###### **(3) análise físico-química**

| <b>DETERMINAÇÕES (g/%)</b>                    | <b>PADRÕES (g/%)</b> | <b>OBSERVAÇÕES</b> |
|-----------------------------------------------|----------------------|--------------------|
| Umidade                                       | 5,0                  | máximo             |
| Cafeína                                       | 0,7                  | mínimo             |
| Extrato Aquoso                                | 25,0                 |                    |
| Extrato Etéreo                                | 8,0                  |                    |
| Resíduo mineral fixo (RMF)                    | 5,0                  | máximo             |
| RMF (insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v) | 1,0                  |                    |

###### **(4) análise microbiológica**

| <b>MICRORGANISMOS</b> | <b>TOLERÂNCIA</b>             |                               |          |          |          |
|-----------------------|-------------------------------|-------------------------------|----------|----------|----------|
|                       | <b>AMOSTRA<br/>INDICATIVA</b> | <b>AMOSTRA REPRESENTATIVA</b> |          |          |          |
|                       |                               | <b>n</b>                      | <b>c</b> | <b>m</b> | <b>M</b> |
| Coliformes a 45°C/g   | 10                            | 5                             | 2        | 5        | 10       |

##### **c) Embalagem**

Produto embalado em pacote de alumínio recozido, revestido internamente com filme plástico, vedado termomecanicamente em ambiente de vácuo puro, constituindo um bloco rígido, aderido à embalagem, em cartucho de cartão parafinado ou plastificado e litografado; com peso líquido de 0,5 (meio)



kg ou 1 (um) kg líquido; e o conjunto acondicionado em caixa de papelão resistente, com 10 (dez) kg de peso líquido. Deverá conter impresso:

- (1) denominação de venda e a marca.
- (2) identificação da origem;
- (3) conteúdo líquido;
- (4) prazo de validade; e
- (5) identificação do lote.

**d) Legislação**

- (1) Port SVS/MS nº 326, de 30/07/97 (DOU de 01/08/97).
- (2) Port. SVS/MS nº 42, de 14/01/98 (DOU de 14/01/98).
- (3) Port. SVS/MS nº 377, de 26/04/99.
- (4) RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

**e) Observações**

- (1) O produto deverá ser entregue, no máximo, 60 (sessenta) dias após a industrialização.
- (2) O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses.

**2) Café Solúvel, Instantâneo**

**a) Características gerais**

Produto resultante da desidratação do extrato aquoso obtido exclusivamente do café torrado, através de métodos físicos, utilizando a água como único agente extrator, podendo se apresentar na forma granulada, pó ou liofilizado, processado, acondicionado, armazenado, conservado e transportado conforme as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”.

**b) Especificações**

**(1) análise sensorial**

|                     |                                |
|---------------------|--------------------------------|
| <b>Aspecto</b>      | pó fino, homogêneo.            |
| <b>Cor</b>          | marrom claro ou marrom escuro. |
| <b>Odor e Sabor</b> | Característico.                |

**(2) análise físico-química**

| <b>DETERMINAÇÕES</b>        | <b>PADRÕES</b> | <b>OBSERVAÇÕES</b>   |
|-----------------------------|----------------|----------------------|
| Umidade, p/p                | 5.0 %          | Máximo               |
| pH em soluções a 2%         | 5.0            | Tolerância $\pm 0,5$ |
| Cafeína, p/p                | 2.0 %          | Mínimo               |
| - Café Solúvel Comum        | 0,3 %          |                      |
| - Café Solúvel Descafeinado |                |                      |
| RMF (cinzas), p/p           | 14.0 %         | Máximo               |

**(3) análise microbiológica**

| MICROORGANISMOS | TOLERÂNCIA            |                        |   |   |
|-----------------|-----------------------|------------------------|---|---|
|                 | AMOSTRA<br>INDICATIVA | AMOSTRA REPRESENTATIVA |   |   |
|                 |                       | n                      | c | m |

|                     |    |   |   |   |    |
|---------------------|----|---|---|---|----|
| Coliformes a 45°C/g | 10 | 5 | 2 | 5 | 10 |
|---------------------|----|---|---|---|----|

#### **d) Embalagem**

Produto acondicionado em vidro ou lata hermeticamente fechado, com peso líquido de 100 (cem) a 500 (quinhentos) g e acondicionado em caixa de papelão resistente, com 2 (dois) a 5 (cinco) kg de peso líquido. Deverá conter impresso:

- (1) denominação de venda e a marca.
- (2) identificação da origem;
- (3) conteúdo líquido;
- (4) prazo de validade; e
- (5) identificação do lote.

#### **e) Legislação**

- (1) Port SVS/MS nº 326, de 30/07/97 (DOU de 01/08/97).
- (2) Port. SVS/MS nº 42, de 13/01/98 (DOU de 14/01/98).
- (3) Port. SVS/MS nº 130, de 19/02/99.
- (4) RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

#### **f) Observações**

- (1) O produto deverá ser entregue, no máximo, 60 (sessenta) dias após a fabricação.
- (2) O produto deverá ter de validade mínima de 12 (doze) meses.
- (3) O café solúvel, quando descafeinado, deverá trazer de forma clara e legível o teor máximo de cafeína.

### **b. Chocolate**

#### **1) Chocolate em pó, instantâneo**

##### **a) Características gerais**

Produto obtido de sementes de cacau, fisiologicamente desenvolvidas, maduras, sãs e secas, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, detritos animais, casca de sementes de cacau e de outros detritos vegetais, submetido a processo tecnológico adequado, sob forma de pó, processado, acondicionado, armazenado e transportado conforme as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”.

##### **b) Especificações**

###### **(1) análise sensorial**

|                     |                                |
|---------------------|--------------------------------|
| <b>Aspecto</b>      | pó fino, homogêneo.            |
| <b>Cor</b>          | marrom escuro.                 |
| <b>Odor e Sabor</b> | Característico, doce, próprio. |

###### **(2) análise microscópica**

|                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| - Ausência de sujidades, conglomerado, mofo, larvas, parasitos e substâncias estranhas. |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|

###### **(3) análise físico-química**

| DETERMINAÇÕES      | PADRÕES (%) | OBSERVAÇÕES |
|--------------------|-------------|-------------|
| Umidade (a 105° C) | 3,0         | Máximo      |

|                  |      |        |
|------------------|------|--------|
| Proteínas totais | 6,0  | Mínimo |
| Lipídios         | 20,0 | Máximo |
| RMF (cinzas)     | 2,5  |        |

#### (4) análise microbiológica

| MICRORGANISMOS      | TOLERÂNCIA            |                        |   |                 |                   |
|---------------------|-----------------------|------------------------|---|-----------------|-------------------|
|                     | AMOSTRA<br>INDICATIVA | AMOSTRA REPRESENTATIVA |   |                 |                   |
|                     |                       | n                      | c | m               | M                 |
| Salmonella sp/25g   | aus                   | 5                      | 0 | aus             | -                 |
| Coliformes a 45°C/g | 5x10 <sup>3</sup>     | 5                      | 3 | 10 <sup>3</sup> | 5x10 <sup>3</sup> |

#### c) Embalagem

Produto embalado em vidro, lata ou plástico hermeticamente fechado, com peso líquido de 0,5 (meio) kg a 5 (cinco) kg e acondicionado em caixa de papelão resistente com 10 (dez) kg de peso líquido. Deverá conter impresso:

- (1) denominação de venda e a marca.
- (2) identificação da origem;
- (3) conteúdo líquido;
- (4) prazo de validade; e
- (5) identificação do lote.

#### d) Legislação

- (1) Resolução nº 12/78 - CNNPA (DOU nº 139, de 24/07/78).
- (2) Port SVS/MS nº 326, de 30/07/97 (DOU de 01/08/97).
- (3) Port. SVS/MS nº 42, de 13/01/98 (DOU, de 14/01/98).
- (4) RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

#### e) Observações

- (1) O produto deverá ser entregue, no máximo, 30 (trinta) dias após a fabricação.
- (2) O prazo deverá ter validade mínima de 180 (cento e oitenta) dias.

## 2) Misturas Achocolatadas

### a) Características gerais

Produto obtido da mistura do chocolate em pó instantâneo com leite em pó, açúcar e farinhas integrais de cereais e outros aditivos permitidos pela legislação em vigor; não devendo conter gorduras e óleos estranhos; submetido a processo tecnológico adequado; processado, acondicionado, armazenado e transportado conforme as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”.

### b) Especificações

#### (1) análise sensorial

|                     |                                |
|---------------------|--------------------------------|
| <b>Aspecto</b>      | pó fino, homogêneo.            |
| <b>Cor</b>          | característico.                |
| <b>Odor e Sabor</b> | característico, doce, próprio. |

#### (2) análise microscópica

|                                                    |
|----------------------------------------------------|
| - Ausência de sujidades, larvas e parasitos vivos. |
|----------------------------------------------------|

#### (3) análise físico-química

| DETERMINAÇÕES      | PADRÕES (%) | OBSERVAÇÕES |
|--------------------|-------------|-------------|
| Umidade (a 105° C) | 2.0         | em média    |
| Proteínas totais   | 9.5         |             |
| Lipídios           | 6.0         |             |
| Hidrato de carbono | 78.0        |             |
| RMF (cinzas)       | 2.5         |             |

#### (4) análise microbiológica

| MICRORGANISMOS      | TOLERÂNCIA         |                        |   |                 |                   |
|---------------------|--------------------|------------------------|---|-----------------|-------------------|
|                     | AMOSTRA INDICATIVA | AMOSTRA REPRESENTATIVA |   |                 |                   |
|                     |                    | n                      | c | m               | M                 |
| Salmonella sp/25g   | aus                | 5                      | 0 | aus             | -                 |
| Coliformes a 45°C/g | 5x10 <sup>3</sup>  | 5                      | 3 | 10 <sup>3</sup> | 5x10 <sup>3</sup> |

### c) Embalagem

Produto embalado em vidro, lata ou plástico hermeticamente fechado, com peso líquido de 0.5 (meio) kg a 5 (cinco) kg e acondicionado em caixa de papelão resistente com 10 (dez) kg de peso líquido. Deverá conter impresso:

- (1) denominação de venda e a marca.
- (2) identificação da origem;
- (3) conteúdo líquido;
- (4) prazo de validade; e

(5) identificação do lote.

**d) Legislação**

(1) Resolução nº 12/78 - CNNPA (DOU nº 139, de 27/07/78).

(2) Port SVS/MS nº 326, de 30/07/97 (DOU de 01/08/97).

(3) Port. SVS/MS nº 42, de 13/01/98 (DOU, de 14/01/98).

(4) RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

**e) Observações**

(1) O produto deverá ser entregue, no máximo, 30 (trinta) dias após a fabricação.

(2) O produto deverá ter validade mínima 180 (cento e oitenta) dias.

**c. Mate**

**1) Mate solúvel, Instantâneo**

**a) Características gerais**

Produto obtido das folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos secos, limpos e isentos de mofo, larvas, parasitos e substâncias estranhas, pela desidratação do extrato aquoso da erva-mate e submetido a processo tecnológico adequado; processado, acondicionado e transportado conforme as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”.

**b) Especificações**

**(1) análise sensorial**

|                     |                                  |
|---------------------|----------------------------------|
| <b>Aspecto</b>      | pó fino, homogêneo, instantâneo. |
| <b>Cor</b>          | característico.                  |
| <b>Odor e Sabor</b> | característico.                  |

**(2) análise microscópica**

- Ausência de sujidades, larvas e parasitos vivos.

**(3) análise físico-química**

| <b>DETERMINAÇÕES</b>                               | <b>PADRÕES (%)</b> | <b>OBSERVAÇÕES</b> |
|----------------------------------------------------|--------------------|--------------------|
| Umidade (a 105° C)                                 | 3.5                | máximo             |
| Extrato aquoso                                     | 92.0               | mínimo             |
| Cafeína                                            | 1.7                |                    |
| RMF (cinzas)                                       | 14.4               | máximo             |
| Aditivos, conservadores, cobre, corantes estranhos | ausência           |                    |

#### (4) análise microbiológica

| MICRORGANISMOS      | TOLERÂNCIA            |                        |   |   |   |
|---------------------|-----------------------|------------------------|---|---|---|
|                     | AMOSTRA<br>INDICATIVA | AMOSTRA REPRESENTATIVA |   |   |   |
|                     |                       | n                      | c | m | M |
| Coliformes a 35°C/g | 1                     | 5                      | 2 | - | 1 |

#### c) Embalagem

(1) Produto embalado em vidro ou lata de folha de flândres de 1ª qualidade, hermeticamente fechada e com tampa dupla e ausência de amassamento, avaria ou ferrugem, com peso líquido de 100 (cem) g a 500 (quinhentos) g e acondicionado em caixa de papelão resistente, com 5 (cinco) a 10 (dez) Kg de peso líquido.

(2) Produto embalado em pacote de alumínio, resistente, hermeticamente fechado, de boa qualidade, com peso líquido de 100 (cem) a 500 (quinhentos) g e acondicionado em caixa de papelão resistente, com 5 (cinco) a 10 (dez) Kg de peso líquido.

(3) Deverá conter impresso:

- (a) denominação de venda e a marca.
- (b) identificação da origem;
- (c) conteúdo líquido;
- (d) prazo de validade; e
- (e) identificação do lote.

#### d) Legislação

- (1) Resolução nº 12/78 - CNNPA (DOU nº 139, de 27/07/78).
- (2) Port SVS/MS nº 326, de 30/07/97 (DOU de 01/08/97).
- (3) Port. SVS/MS nº 42, de 13/01/98 (DOU, de 14/01/98).
- (4) RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

#### e) Observações

- (1) O produto deverá ser entregue, no máximo, 60 (sessenta) dias após a fabricação.
- (2) O produto deverá ter validade mínima de 180 (cento e oitenta) dias.

#### d. Guaraná, xarope

##### 1) Características gerais

Produto obtido de sementes sãs e limpas de *Paullinia cupanna* ou *Paullinea sorbilis*, isento de álcool, contendo de 3 a 5% de cafeína e cerca de 1% de teobromina, preparado, manipulado, processado, acondicionado e conservado conforme as “Boas Práticas de Fabricação”.

##### 2) Especificações

###### a) análise sensorial

|              |                                                    |
|--------------|----------------------------------------------------|
| Aspecto      | Líquido, homogêneo, sem indícios de alteração.     |
| Cor          | Pardo-negra, vermelho-escura ou pardo-avermelhada. |
| Odor e Sabor | Característico.                                    |

###### b) análise microscópica

Ausência de sujidades, parasitos, larvas e elementos vegetais estranhos à espécie.

**c) análise físico-química**

| DETERMINAÇÕES                                 | PADRÕES (g/%) | OBSERVAÇÕES |
|-----------------------------------------------|---------------|-------------|
| Cafeína                                       | 3,0 – 5,0     |             |
| Umidade                                       | 7,0           | máximo (*)  |
| Resíduo mineral fixo (RMF)                    | 2,0           | máximo      |
| RMF (insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v) | 0,5           |             |

(\*) para sementes, pó ou bastões.

**d) análise microbiológica**

| MICRORGANISMOS      | TOLERÂNCIA            |                        |   |   |    |
|---------------------|-----------------------|------------------------|---|---|----|
|                     | AMOSTRA<br>INDICATIVA | AMOSTRA REPRESENTATIVA |   |   |    |
|                     |                       | n                      | c | m | M  |
| Coliformes a 35°C/g | 10                    | 5                      | 2 | 1 | 10 |

**3) Formas de apresentação**

- a) xarope;
- b) em sementes;
- c) em pó; e
- d) em bastões.

**4) Embalagem**

Produto envasado em recipiente de vidro ou plástico resistente, com capacidade para 750 ou 1.000 mililitros, embalado em caixa de papelão resistente, contendo de 12 (doze) a 24 (vinte e quatro) unidades. Deverá conter impresso:

- a) denominação de venda e a marca;
- b) identificação da origem;
- c) conteúdo líquido;
- d) prazo de validade; e
- e) identificação do lote.

**5) Legislação**

- a) Resolução CNNPA nº 12/03/78 (DOU de 24/07/78).
- b) Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97 (DOU de 01/08/97).
- c) Port. SVS/MS nº 42, de 14/01/98 (DOU de 14/01/98).
- d) Port. SVS/MS nº 868, de 03/11/98 (DOU de 05/11/98).
- e) RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

**6) Observações**

- a) O produto deverá ser entregue, no máximo, 60 (sessenta) dias após a industrialização.

- b) O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses.
- c) O teor de Cafeína deverá constar no rótulo de forma clara e legível.
- d) O quadro abaixo indica os ingredientes permitidos no produto:

| INGREDIENTES     | LIMITES MÁXIMOS |
|------------------|-----------------|
| Inositol         | 20 mg / 100 ml  |
| Glucoronolactona | 250 mg / 100 ml |
| Taurina          | 400 mg / 100 ml |

## 6. ÓLEOS E GORDURAS

### a. Creme Vegetal

#### 1) Características gerais

Produto em forma de emulsão plástica, cremoso ou líquido, do tipo água/óleo, produzido a partir de óleos e/ou gorduras vegetais comestíveis, água e outros ingredientes contendo, no máximo, 95 (noventa e cinco) % e, no mínimo, 10 (dez) % de lipídios totais, processado, acondicionado, conservado e transportado conforme as “Boas Práticas de Fabricação”.

#### 2) Especificações

##### a) análise sensorial

|              |                                                                    |
|--------------|--------------------------------------------------------------------|
| Aspecto      | Emulsão plástica, homogênea.                                       |
| Cor          | Amarelo ou branco amarelado, homogênea.                            |
| Odor e Sabor | Característico ou de acordo com os ingredientes de sua composição. |

##### b) análise microscópica

|                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------|
| - Ausência de sujidades, mofo, larvas, parasitos e de substâncias estranhas. |
|------------------------------------------------------------------------------|

##### c) análise físico-química

| DETERMINAÇÕES   | PADRÕES (%) | OBSERVAÇÕES |
|-----------------|-------------|-------------|
| Lipídios Totais | 10          | Mínimo      |
|                 | 95          | Máximo      |

##### d) análise microbiológica

| MICRORGANISMOS                  | TOLERÂNCIA         |                        |   |      |                 |
|---------------------------------|--------------------|------------------------|---|------|-----------------|
|                                 | AMOSTRA INDICATIVA | AMOSTRA REPRESENTATIVA |   |      |                 |
|                                 |                    | n                      | c | m    | M               |
| Coliformes a 45°C/g             | 5                  | 5                      | 2 | 1    | 5               |
| Staphylococcus coag. Positivo/g | 10 <sup>2</sup>    | 5                      | 2 | 5x10 | 10 <sup>2</sup> |

#### 3) Legislação

- a) Port. SVS/MS nº 42, de 13/01/98 (DOU, de 14/01/98).
- b) Port. SVS/MS nº 193, de 09/03/99.



c) RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

#### **4) Embalagem**

a) Produto embalado em lata hermeticamente fechada, de 1ª qualidade, com cravagem perfeita, sem amassamento, avaria ou ferrugem; com os dizeres do rótulo legíveis, com 16,4 (dezesesseis vírgula quatro) kg de peso líquido.

b) Produto embalado em “balde plástico”, resistente, com tampa hermética, com 16,4 (dezesesseis vírgula quatro) kg de peso líquido.

c) Deverá conter impresso:

(1) denominação de venda e a marca;

(2) identificação da origem;

(3) conteúdo líquido;

(4) prazo de validade; e

(5) Identificação do lote.

#### **6) Observações**

a) O creme vegetal deve ser conservado em temperatura indicada pelo fabricante.

b) O percentual de lipídios totais deve constar do painel principal de forma clara, destacada e precisa.

c) O produto deverá ser entregue em viatura isotérmica, no máximo, 60 (sessenta) dias após a fabricação.

d) O produto deverá ter prazo de validade mínima de 9 (nove) meses.

#### **b. Óleo de Soja, Refinado**

##### **1) Características gerais**

Produto comestível obtido de sementes de *Glycine max L.* (soja) através de processos tecnológicos adequados de extração e refino adequados; de matérias primas são, limpas e em perfeito estado de conservação, respeitando as “Boas Práticas de Fabricação”.

##### **2) Especificações**

###### **a) análise sensorial**

|                     |                               |
|---------------------|-------------------------------|
| <b>Aspecto</b>      | Límpido e isento de impurezas |
| <b>Cor</b>          | Característico                |
| <b>Odor e Sabor</b> | Característico                |

**b) análise físico-química**

| DETERMINAÇÕES                   | PADRÕES       | OBSERVAÇÕES |
|---------------------------------|---------------|-------------|
| Densidade relativa 20/25°C      | 0,919 – 0,925 |             |
| Índice de refração (nD40)       | 1,466 – 1,470 |             |
| Índice de saponificação         | 189 – 195     |             |
| Índice de Iodo (Wijs)           | 120 – 143     |             |
| Matéria insaponificável, g/100g | 1,5%          | máximo      |
| Acidez, g de ácido oleico/100g  | 0,3%          |             |

**- contaminantes**

| DETERMINAÇÕES                                  | PADRÕES (%) | OBSERVAÇÕES |
|------------------------------------------------|-------------|-------------|
| Matéria volátil a 105°C g/%                    | 0,2         | máximo      |
| Impurezas Insolúveis em éter de petróleo (g/%) | 0,05        |             |
| Sabões, g de oleato de sódio/100g              | 0,005       |             |

**c) análise microbiológica**

- Após 10 (dez) dias de incubação a 35°C não devem existir sinais de alteração da embalagem nem quaisquer modificações físico-químicas e organolépticas do produto, que evidenciem alteração.

**3) Embalagem**

a) Produto acondicionado em lata de boa qualidade, hermeticamente fechada, com 900 (novecentos) mililitros, 10 (dez) litros ou 18 (dezoito) litros líquido, resistente ao empilhamento.

b) Se parte do lote for em lata de 900 (novecentos) mililitros, esta será embalada em caixa de papelão resistente, com 20 (vinte) unidades, resistente ao empilhamento.

c) Em qualquer das embalagens, a lata não deverá apresentar amassamento, ruptura, avaria e/ou ferrugem e deverá conter impresso:

- (1) denominação de venda e a marca;
- (2) identificação da origem;
- (3) conteúdo líquido;
- (4) número do lote; e
- (5) prazo de validade.

**4) Legislação**

- a) Port SVS/MS nº 326, de 30/07/97 (DOU de 01/08/97).
- b) Resolução SVS/MS nº 482, de 23/09/99 (DOU de 13/10/99).
- c) RDC / ANVS Nº 12, de 02/01/01.

**5) Observações**

- a) O produto deverá ser entregue, no máximo, 60 (sessenta) dias após a fabricação.
- b) O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses.

**CAPITULO 3 - CONDIMENTOS**

## 1. Sal Refinado

### a. Características gerais

Entende-se como sal, o cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais, submetido a tecnologia de refino, adicionado **abrigatoriamente** de iodo, processado, embalado, estocado, transportado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”.

### b. Especificações

#### 1) análise sensorial

|                |                                                                                         |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Aspecto</b> | forma de cristais brancos, com granulação uniforme, própria a respectiva classificação. |
| <b>Odor</b>    | Inodoro                                                                                 |
| <b>Sabor</b>   | salino-salgado.                                                                         |

#### 2) análise microscópica

- Isento de sujidades e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento ou que indiquem emprego de tecnologia inadequada.

#### 3) análise físico-química

| DETERMINAÇÕES                   | PADRÕES (%)    |           | OBSERVAÇÕES |
|---------------------------------|----------------|-----------|-------------|
|                                 | REFINADO       | REF.EXTRA |             |
| Umidade (a 150° C)              | 0,20           | 0,10      | máximo      |
| Insolúveis                      | 0,10           | 0,05      |             |
| Cálcio (como Ca)                | 0,10           | 0,03      |             |
| Magnésio (como Mg)              | 0,10           | 0,02      |             |
| Sulfato (como SO <sup>4</sup> ) | 0,40           | 0,10      |             |
| Cloreto em base úmida (*)       | 98,92          | 99,66     | mínimo      |
| Cloretos em base seca (*)       | 99,12          | 99,76     | mínimo      |
| Iodo metalóide                  | 40 a 100 mg/kg |           |             |

(\*) - Nestas determinações, considerar a quantidade de aditivo (antiumectante), que foi adicionado.

#### 4) análise granulométrica

|                                  |                          |           |
|----------------------------------|--------------------------|-----------|
| Peneira n.º 20 ( 0,84 mm de Ø)   | Retenção de 5(cinco)%    | no máximo |
| Peneira n.º 140 ( 0,105 mm de Ø) | Retenção de 90(noventa)% |           |

### **c. Embalagem**

Produto embalado em saco plástico resistente, hermeticamente fechado, com 1 (um) kg de peso líquido e acondicionado em fardo de plástico ou papel multifoldado, com 30 (trinta) kg de peso líquido. Deverá conter impresso:

- 1) denominação de venda e a marca;
- 2) identificação da origem;
- 3) identificação do lote;
- 4) conteúdo líquido;
- 5) prazo de validade;
- 6) classificação.

### **d. Legislação**

- 1) Lei nº 6.150, de 03/12/74 (DOU de 04/12/74).
- 2) Dec nº 75.697, de 06/05/75 (DOU de 07/05/75).
- 3) Port SVS/MS nº 42, de 13/01/98.
- 4) Port SVS/MS nº 219/99.
- 5) Res SVS/MS nº 28, de 20/03/00 (DOU de 30/03/00).

### **e. Observações**

- 1) O produto deverá ser entregue, no máximo, 90 (noventa) dias após o processamento.
- 2) O Produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses, ou mesmo indeterminada, considerando o que prescreve a Port SVS/MS nº 42, acima referenciada.

## **2. Vinagre de vinho**

### **a. Características gerais**

Vinagre de vinho ou simplesmente “vinagre” é o produto obtido pela fermentação acética do mosto de vinho branco, tinto ou rosado; pasteurizado, acondicionado, armazenado, transportado conforme as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação”.

### **b. Especificações**

#### **1) análise sensorial**

|                |                                           |
|----------------|-------------------------------------------|
| <b>Aspecto</b> | líquido límpido e sem depósito            |
| <b>Cor</b>     | Característica da matéria prima de origem |
| <b>Sabor</b>   | picante, ligeiramente ácido               |

#### **2) análise microscópica**

|                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| - Ausência de sujidades, mofo, larvas, parasitos, detritos animais ou vegetais e substâncias estranhas |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### 3) análise físico-química

| DETERMINAÇÕES                     |                            | PADRÕES (%) | OBSERVAÇÕES |
|-----------------------------------|----------------------------|-------------|-------------|
| Acidez Volátil (em ácido acético) |                            | 4,0         | mínimo      |
| Alcool em volume (a 20 ° C)       |                            | 1,0         | máximo      |
| Extrato Seco<br>(a 100° C)        | para vinho branco          | 6,0         | mínimo      |
|                                   | para vinho tinto ou rosado | 7,0         |             |
| Dióxido de enxofre                |                            | 0,02        | máximo      |

#### c. Embalagem

Produto embalado em recipiente de plástico, com capacidade líquida para 750 (setecentos e cinquenta) mililitros ou 1.000 (mil) mililitros e acondicionado em caixa de papelão resistente, contendo 12 (doze) ou 24 (vinte)) unidades. Deverá conter impresso:

- 1) denominação de venda e a marca;
- 2) identificação da origem;
- 3) conteúdo líquido;
- 4) acidez em ácido acético (%); e
- 5) número do lote.

#### d. Legislação

- 1) Port. MAA nº 745 (DOU de 17/11/77).
- 2) Port. MAA nº 30, de 27/04/89 (DOU de 11/05/89).
- 3) Port SVS/MS nº 326, de 30/07/97 (DOU de 01/08/97).
- 4) Port SVS/MS Nº 42, de 13/01/98 (DOU de 14/01/98).

#### e. Observações

- 1) O produto deverá ser entregue, no máximo, 60 (sessenta) dias após a fabricação.
- 2) O produto deverá ter validade mínima de 12(doze) meses, ou mesmo validade indeterminada, conforme o que prescreve a Port. SVS/MS nº 42, acima referenciada.

### 3. Vinagre de álcool

#### a. Características gerais

É o produto obtido pela fermentação acética de uma mistura hidroalcoólica originária do álcool etílico potável, pasteurizado, acondicionado, armazenado, transportado conforme as “Normas Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação”.

#### b. Especificações

##### 1) análise sensorial

|         |                                               |
|---------|-----------------------------------------------|
| Aspecto | Ausente de elementos estranhos a sua natureza |
| Cor     | Característica da matéria prima de origem     |
| Sabor   | Ácido                                         |
| Aroma   | Acético                                       |

## 2) análise microscópica

- Ausência de sujidades, mofo, larvas, parasitos, detritos animais ou vegetais e substâncias estranhas

## 3) análise físico-química

| DETERMINAÇÕES                     | PADRÕES (%) | OBSERVAÇÕES |
|-----------------------------------|-------------|-------------|
| Acidez Volátil (em ácido acético) | 4,0         | mínimo      |
|                                   | 7,9         | máximo      |
| Álcool em volume (a 20 ° C)       | 1,0         | máximo      |

### c. Embalagem

Produto embalado em recipiente de plástico, com capacidade líquida para 750 (setecentos e cinquenta) mililitros ou 1.000 (mil) mililitros e acondicionado em caixa de papelão resistente, contendo 12 (doze) ou 24 (vinte)) unidades. Deverá conter impresso:

- 1) denominação de venda e a marca;
- 2) identificação da origem;
- 3) conteúdo líquido;
- 4) acidez em ácido acético (%); e
- 5) número do lote.

### d. Legislação

- 1) Port SVS/MS nº 326, de 30/07/97 (DOU de 01/08/97).
- 2) Port SVS/MS Nº 42, de 13/01/98 (DOU de 14/01/98).
- 3) Port MAA, nº 24, de 25/03/99 (DOU 12/04/99).

### e. Observações

1) Ao fermentado acético poderá ser adicionado sais que forneçam SO<sub>2</sub> (Dióxido de Enxofre) para conservar o produto.

2) O fermentado acético não deverá ter suas características organolépticas e composição prejudicadas pelas matérias-primas dos recipientes, utensílios e dos equipamentos utilizados no seu processamento e comercialização.

3) O produto deverá ser entregue, no máximo, 60 (sessenta) dias após a fabricação.

4) O produto deverá ter validade mínima de 12(doze) meses, ou mesmo validade indeterminada, conforme o que prescreve a Port. SVS/MS nº 42, acima referenciada.

## 4. Fermentado Acético Misto (AGRIN)

### a. Características gerais

Produto composto por 90% de fermentado acético de álcool e 10% de fermentado acético de vinho tinto ou branco; pasteurizado, acondicionado, armazenado, transportado conforme as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação”..

### b. Especificações

### 1) análise sensorial

|         |                                                |
|---------|------------------------------------------------|
| Aspecto | Ausência de elementos estranhos a sua natureza |
| Cor     | Característica da matéria prima de origem      |
| Sabor   | Ácido                                          |
| Aroma   | Acético                                        |

### 2) análise microscópica

- Ausência de sujidades, mofo, larvas, parasitos, detritos animais ou vegetais e substâncias estranhas

### 3) análise físico-química

| DETERMINAÇÕES                     | PADRÕES (%) | OBSERVAÇÕES |
|-----------------------------------|-------------|-------------|
| Acidez Volátil (em ácido acético) | 4,0         | mínimo      |

### c. Embalagem

Produto embalado em recipiente de plástico, com capacidade líquida para 750 (setecentos e cinquenta) mililitros ou 1.000 (mil) mililitros e acondicionado em caixa de papelão resistente, contendo 12 (doze) ou 24 (vinte)) unidades. Deverá conter impresso:

- 1) denominação de venda e a marca;
- 2) identificação da origem;
- 3) conteúdo líquido;
- 4) acidez em ácido acético (%); e
- 5) número do lote.

### d. Legislação

- 1) Port SVS/MS nº 326, de 30/07/97 (DOU de 01/08/97).
- 2) Port SVS/MS Nº 42, de 13/01/98 (DOU de 14/01/98).
- 3) Instrução Normativa nº 36, de 14/10/99 (DOU, de 14/09/00).
- 4) Port MAA nº 30, de 09/09/00 (DOU, de 14/09/00).

### e. Observações

1) Ao fermentado acético poderá ser adicionado sais que forneçam SO<sub>2</sub> (Dióxido de Enxofre) para conservar o produto.

2) O fermentado acético não deverá ter suas características organolépticas e composição prejudicadas pelas matérias-primas dos recipientes, utensílios e dos equipamentos utilizados no seu processamento e comercialização.

3) O produto deverá ser entregue, no máximo, 60 (sessenta) dias após a fabricação.

4) O produto deverá ter validade mínima de 12(doze) meses, ou mesmo validade indeterminada, conforme o que prescre a Port. SVS/MS nº 42, acima referenciada.

## CAPÍTULO 4 - RAÇÕES OPERACIONAIS

### 1 . Ração Operacional de Combate R2-A/91

**a. Finalidade**

Destina-se a alimentação de um militar, durante 24 horas, em situação de campanha.

**b. Características gerais**

A Ração Operacional de Combate R2-A é constituída de alimentos desidratados e/ou liofilizados, em condições de pronta utilização, totalizando, no mínimo, 3.400 calorias e ainda:

|           |                                 |
|-----------|---------------------------------|
| Protídios | 100g por 24 horas (em média);   |
| Lipídios  | 30% da calorias não protídicas; |
| Glicídios | 70% da caloria não protídicas.  |

**c. Especificações:**

**1) Cardápios**

**a) Cardápio 01**

| Café da manhã                 | Protídios<br>(g) | Lipídios<br>(g) | Glicídios<br>(g) | VCT<br>(Kcal) | Peso<br>(g) | Tecnologia de<br>fabricação    |
|-------------------------------|------------------|-----------------|------------------|---------------|-------------|--------------------------------|
| Café com leite<br>instantâneo | 7,82             | 7,82            | 43,75            | 276,66        | 62,5        | desidratado                    |
| Mingau de cereais             | 8,40             | 8,05            | 46,77            | 293,13        | 70,0        | desidratado                    |
| Geléia de morango             | 0,08             | 0,20            | 29,14            | 118,68        | 45,0        | conserva de fruta natural      |
| Biscoito água e sal           | 5,45             | 7,47            | 29,01            | 205,07        | 50,0        | desidratado umidade<br>máx. 8% |
| Subtotal                      | 21,75            | 23,54           | 148,67           | 893,54        | 227,5       |                                |

| Almoço                            | Protídios<br>(g) | Lipídios<br>(g) | Glicídios<br>(g) | VCT<br>(Kcal) | Peso<br>(g) | Tecnologia de<br>fabricação    |
|-----------------------------------|------------------|-----------------|------------------|---------------|-------------|--------------------------------|
| Arroz c/ feijão e<br>carne bovina | 39,46            | 14,45           | 89,87            | 647,37        | 150,0       | liofilizado                    |
| Refresco sabor limão              | -                | -               | 28,46            | 113,84        | 30,0        | instantâneo c/ vitamina<br>“C” |
| Doce de leite                     | 1,23             | 1,60            | 10,23            | 60,24         | 20,0        | natural em pasta               |
| Subtotal                          | 40,36            | 16,05           | 128,56           | 821,45        | 200,0       |                                |



| Jantar                      | Protídios (g) | Lipídios (g) | Glicídios (g) | VCT (Kcal) | Peso (g) | Tecnologia de Fabricação    |
|-----------------------------|---------------|--------------|---------------|------------|----------|-----------------------------|
| Macarrão c/ molho de frango | 18,80         | 4,60         | 90,70         | 479,40     | 135,0    | liofilizado                 |
| refresco sabor laranja      | -             | -            | 28,46         | 113,84     | 30,0     | instantâneo c/ vitamina "C" |
| bala de goma                | -             | 1,00         | 87,20         | 357,80     | 100,0    | goma aromatizada            |
| Subtotal                    | 18,80         | 5,60         | 206,36        | 951,04     | 265,0    |                             |

| Ceia                           | Protídios (g) | Lipídios (g) | Glicídios (g) | VCT (Kcal) | Peso (g) | Tecnologia de Fabricação    |
|--------------------------------|---------------|--------------|---------------|------------|----------|-----------------------------|
| Chocolate c/ leite instantâneo | 7,65          | 7,40         | 43,75         | 272,20     | 62,5     | desidratado                 |
| biscoito água e sal            | 5,45          | 7,47         | 29,01         | 205,07     | 50,0     | desidratado umidade máx. 8% |
| geléia de pêssego              | 0,08          | 0,20         | 29,14         | 118,68     | 45,0     | conserva de fruta natural   |
| sopa creme de ervilha          | 11,0          | 5,00         | 70,00         | 169,00     | 45,0     | desidratado                 |
| Subtotal                       | 24,18         | 20,07        | 121,90        | 764,95     | 202,5    |                             |
| Total                          | 105,42        | 65,26        | 605,49        | 3.430,98   | 895,0    |                             |

#### b) Cardápio 02 – Alimento Básico

| Café da manhã              | Protídios (g) | Lipídios (g) | Glicídios (g) | VCT (Kcal) | Peso (g) | Tecnologia de Fabricação    |
|----------------------------|---------------|--------------|---------------|------------|----------|-----------------------------|
| café com leite instantâneo | 7,82          | 7,82         | 43,75         | 276,66     | 62,5     | desidratado                 |
| mingau de cereais          | 6,54          | 7,83         | 48,16         | 289,27     | 66,5     | desidratado                 |
| geléia de morango          | 0,08          | 0,20         | 29,14         | 118,68     | 45,0     | conserva de fruta natural   |
| Biscoito água e sal        | 5,45          | 7,47         | 29,01         | 205,07     | 50,0     | desidratado umidade máx. 8% |
| Subtotal                   | 19,89         | 23,32        | 150,06        | 889,68     | 224,0    |                             |

| Almoço                  | Protídios (g) | Lipídios (g) | Glicídios (g) | VCT (Kcal) | Peso (g) | Tecnologia de fabricação     |
|-------------------------|---------------|--------------|---------------|------------|----------|------------------------------|
| risoto de galinha       | 27,75         | 17,55        | 91,00         | 632,95     | 150,0    | liofilizado                  |
| Refresco sabor maracujá | -             | -            | 28,46         | 113,84     | 30,0     | instantâneo com vitamina "C" |
| banana cristalizada     | 0,16          | 0,24         | 34,76         | 141,84     | 40,0     | conserva de fruta natural    |
| Subtotal                | 27,91         | 17,79        | 154,22        | 888,63     | 220,0    |                              |

| Jantar | Protídios | Lipídios | Glicídios | VCT | Peso | Tecnologia de |
|--------|-----------|----------|-----------|-----|------|---------------|
|--------|-----------|----------|-----------|-----|------|---------------|

|                             | (g)   | (g)   | (g)    | (Kcal) | (g)   | Fabricação                   |
|-----------------------------|-------|-------|--------|--------|-------|------------------------------|
| arroz com legumes e charque | 20,25 | 19,50 | 93,00  | 628,50 | 150,0 | liofilizado                  |
| Refresco sabor abacaxi      | -     | -     | 28,46  | 113,84 | 30,0  | instantâneo com vitamina "C" |
| Goiabada                    | -     | -     | 34,17  | 136,68 | 50,0  | conserva de fruta natural    |
| Subtotal                    | 20,25 | 19,50 | 155,63 | 879,02 | 230,0 |                              |

| Ceia                                  | Protídios (g) | Lipídios (g) | Glicídios (g) | VCT (Kcal) | Peso (g) | Tecnologia de Fabricação    |
|---------------------------------------|---------------|--------------|---------------|------------|----------|-----------------------------|
| Vitamina de maçã, cenoura e beterraba | 7,56          | 7,58         | 44,31         | 275,70     | 62,5     | desidratado                 |
| Biscoito água e sal                   | 5,45          | 7,47         | 29,01         | 205,07     | 50,0     | desidratado umidade máx. 8% |
| Geléia de morango                     | 0,08          | 0,20         | 29,14         | 118,68     | 45,0     | conserva de fruta natural   |
| Sopa creme de cereais de vegetais     | 6,27          | 6,00         | 30,12         | 199,56     | 50,0     | desidratado                 |
| Subtotal                              | 19,36         | 21,25        | 132,58        | 799,01     | 207,5    |                             |
| Total                                 | 87,41         | 81,86        | 592,49        | 3.456,34   | 881,5    |                             |

### c) Cardápio 03 - Alimento Básico

| Café da manhã              | Protídios (g) | Lipídios (g) | Glicídios (g) | VCT (Kcal) | Peso (g) | Tecnologia de Fabricação    |
|----------------------------|---------------|--------------|---------------|------------|----------|-----------------------------|
| Capuccino                  | 7,27          | 7,87         | 42,50         | 269,91     | 62,5     | desidratado                 |
| Mingau de tapioca com coco | 7,98          | 7,31         | 47,35         | 287,11     | 66,5     | desidratado                 |
| geléia de laranja          | 0,08          | 0,20         | 29,14         | 118,68     | 45,0     | conserva de fruta natural   |
| Biscoito água e sal        | 5,45          | 7,47         | 29,01         | 205,07     | 50,0     | desidratado umidade máx. 8% |
| Subtotal                   | 20,78         | 22,85        | 148,00        | 880,77     | 224,0    |                             |

| Almoço                    | Protídios (g) | Lipídios (g) | Glicídios (g) | VCT (Kcal) | Peso (g) | Tecnologia de fabricação     |
|---------------------------|---------------|--------------|---------------|------------|----------|------------------------------|
| Arroz com legumes e carne | 22,08         | 13,12        | 90,05         | 566,6      | 150,0    | liofilizado                  |
| Refresco sabor tangerina  | -             | -            | 28,46         | 113,84     | 30,0     | instantâneo com vitamina "C" |
| bala de goma              | -             | 1,00         | 87,20         | 357,80     | 100,0    | goma aromatizada             |
| Subtotal                  | 22,08         | 14,12        | 205,71        | 1.038,24   | 220,0    |                              |

| Jantar | Protídios | Lipídios | Glicídios | VCT | Peso | Tecnologia de |
|--------|-----------|----------|-----------|-----|------|---------------|
|--------|-----------|----------|-----------|-----|------|---------------|

|                        | (g)   | (g)   | (g)    | (Kcal) | (g)   | Fabricação                   |
|------------------------|-------|-------|--------|--------|-------|------------------------------|
| arroz a grega e frango | 27,66 | 14,46 | 90,02  | 600,86 | 150,0 | liofilizado                  |
| refresco sabor uva     | -     | -     | 28,46  | 113,84 | 30,0  | instantâneo com vitamina "C" |
| Bananada               | 1,58  | 0,25  | 33,86  | 144,01 | 50,0  | conserva de fruta natural    |
| Subtotal               | 29,24 | 14,71 | 152,34 | 858,71 | 230,0 |                              |

| Ceia                              | Protídios<br>(g) | Lipídios<br>(g) | Glicídios<br>(g) | VCT<br>(Kcal) | Peso<br>(g) | Tecnologia de<br>Fabricação |
|-----------------------------------|------------------|-----------------|------------------|---------------|-------------|-----------------------------|
| frapé de frutas                   | 7,50             | 7,50            | 44,70            | 271,80        | 62,5        | desidratado                 |
| biscoito água e sal               | 5,45             | 7,47            | 29,01            | 205,07        | 50,0        | desidratado unidade máx. 8% |
| geléia de goiaba                  | 0,08             | 0,20            | 29,14            | 118,68        | 45,0        | conserva de fruta natural   |
| sopa de legumes, carne e macarrão | 6,50             | 5,50            | 30,0             | 195,50        | 50,0        | desidratado                 |
| Subtotal                          | 19,53            | 20,17           | 132,85           | 791,05        | 207,5       |                             |
| Total                             | 91,63            | 71,85           | 638,90           | 3.568,77      | 941,5       |                             |

**Obs: Todos os cardápios deverão trazer impresso as instruções de preparo.**

## 2) Acessórios

| Produto                                                                                                                    | Quantidade     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 1- Fogareiro portátil descartável de campanha                                                                              | 01 unidade     |
| 2- Combustível sólido em pó (*)                                                                                            | 12 envelopes   |
| 3- Colher de matéria plástica                                                                                              | 01 unidade     |
| 4- Guardanapo de papel                                                                                                     | 05 unidade     |
| 5- Elemento purificador de água                                                                                            | 05 comprimidos |
| 6- Carteiriha ou caixeta de fósforos contendo, em média, 20 palitos de fósforos de segurança                               | 01 unidade     |
| 7- Papel para fins múltiplos (para ser usado com o guardanapo, papel higiênico, lenço, etc.); Folha de papel de 25 x 25 cm | 04 unidades    |
| 8- Goma de mascar, sabor tuti-fruti (02)                                                                                   | 01 caixeta     |

(\*) O combustível sólido será apresentado sob forma de briquetes cilíndrico, de 20g de massa, com diâmetro de 37mm e altura de 16mm.

### **Observações:**

Fogareiro de campanha, em lata de cor verde-oliva contendo impresso instruções para uso.

Combustível sólido em pó, em envelope de polietileno com capacidade de 14g cada.

Guardanapo de papel e o papel para fins múltiplos, em sacos de polietileno verde oliva, vedados por processo térmico.

Elemento purificador de água – fórmula por comprimido:

Cloro ativo – 1 mg(no mínimo)

Excipiente QSP – 100mg

A embalagem deverá preservar o produto em condições de eficácia, no mínimo, por um ano.

Os comprimidos serão embalados em tubos de PVC com tampo rosqueado, devendo filtrar os raios solares nocivos ao cloro, contendo impresso o modo de usar.

A caixa de fósforos e a colher de matéria plástica serão embaladas em separado, em sacos de polietileno de cor verde-oliva, vedados por processo térmico.

Os acessórios serão agrupados em saco de polietileno de 0,10mm de espessura, de cor verde-oliva, vedado por processo térmico (embalagem intermediária).

### **d. Embalagem**

A Ração completa apresentará 3 (três) tipos de embalagens, acomodando individualmente cada item de ração e variando o tipo de embalagem conforme o produto.

#### **1) Alimentos**

Os alimentos básicos serão acomodados em laminados flexíveis (polietileno + alumínio + papel) vedados por processo térmico, com as indicações de preparo.

Os complementos serão acomodados em laminados flexíveis (polietileno + alumínio + papel) vedados por processo térmico, com as indicações do produto.

Os alimentos básicos e os complementos serão agrupados por refeição em embalagem de polietileno de 0,10mm de espessura, de cor verde-oliva, com a especificação do tipo de refeição (embalagem intermediária).

#### **2) Ração Completa**

Embalagem externa (acomodando as 05 embalagens intermediárias: café da manhã, almoço, jantar, ceia e acessórios) constituído por saco de polietileno com 0,25 mm de espessura, de cor verde-oliva, vedada por processo térmico.

#### **3) Acondicionamento das embalagens:**

As rações serão acondicionadas, para sua armazenagem e transporte, em caixas de papelão ondulado, tipo “polionda”, em grupos de 10 (dez) unidades por caixa, com dimensões apropriadas e que permita o empilhamento de até 04 caixas. Deverá conter impresso:

### **Nos alimentos básicos e complementos de cada cardápio**

### **Rotulagem nutricional**

- lista de ingredientes;
- a declaração de nutrientes .

### **Na face externa da embalagem**

- denominação de venda e a marca;
- identificação da origem;
- identificação do lote;
- conteúdo líquido;
- tipo de ração;
- tipo de cardápio;
- data de industrialização; e
- prazo de validade.

### **e. Legislação**

- 1) Port. nº 1061/SC-5, EMFA, de 18/04/91, DOU nº 76, de 22/04/91, com as retificações publicadas no DOU nº 80, de 26/04/91 e DOU nº 160 de 20/08/91.
- 2) Port. nº 41, SVS/MS, de 13/01/98 (DOU de 14/01/98).
- 3) Port. nº 42, SVS/MS, de 14/01/98 (DOU de 14/01/98).

### **f. Observações**

- 1) As rações operacionais deverão ser entregues, no máximo, 90 (noventa) dias após a fabricação.
- 2) As rações operacionais deverão ter validade entre 12 (doze) e 24 (vinte e quatro) meses.

## **2. Alimentação de Emergência (AE)**

### **a. Características gerais**

Seu cardápio é constituído de uma refeição da Ração Operacional R2-A/91, contendo, no mínimo, 1.200 Kcal (hum mil e duzentos quilocalorias), acrescida dos itens necessários a seu aquecimento e consumo.

### **b. Especificações**

- 1) Alimentos básicos, sobremesas e refrescos. Dos cardápios nº 02 e 03 de Ração Operacional R2-A/91, referentes a refeição almoço.

#### **2) Complementos**

#### **a) Cardápio 02**

##### **(1) Café da manhã**

|                                                                |
|----------------------------------------------------------------|
| . Mistura para o preparo de café com leite instantâneo (62,5g) |
| . Biscoito água e sal (50g)                                    |
| . Geleia de abacaxi (45g)                                      |

##### **(2) Almoço**

|                                                                  |
|------------------------------------------------------------------|
| . Mistura para o preparo de risoto com frango liofilizado (150g) |
|------------------------------------------------------------------|

|                                                             |
|-------------------------------------------------------------|
| . Preparo sólido artificial para refresco de maracujá (30g) |
| . Banana cristalizada (40g)                                 |

**b) Cardápio 03**

**(1) Café da manhã**

|                                                             |
|-------------------------------------------------------------|
| . Mistura para o preparo de bebida láctea capuccino (62,5g) |
| . Biscoito água e sal (50g)                                 |
| . Geléia de laranja (45,0 g)                                |

**(2) Almoço**

|                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------|
| . Mistura para o preparo de arroz com legumes e carne bovina liofilizada (150g) |
| . Preparo sólido artificial para refresco de tangerina (30g)                    |
| . Bala de goma (100g)                                                           |

**c) Acessórios**

| ARTIGO                                                                                                           | QUANTIDADE |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Fogareiro descartável sem pintura no seu corpo                                                                   | 01         |
| Combustível sólido em pó (*)                                                                                     | 04         |
| Colher de matéria plástica                                                                                       | 01         |
| Elemento purificador de água                                                                                     | 03         |
| Carteirinha ou caixeta de fósforos contendo, em média, 20 palitos                                                | 01         |
| Papel para fins múltiplos (para ser usado com guardanapo, papel higiênico, lenço etc. Folha de papel de 25X25 cm | 03         |
| Goma de mascar (02)                                                                                              | 01         |

(\*) O combustível sólido será apresentado sob forma de briquetes cilíndricos, de 20g de massa, com diâmetro de 37mm e altura de 16mm.

**c. Legislação**

1) Port. nº 1061/SC-5, EMFA, de 18/04/91, DOU nº 76, de 22/04/91, com as retificações publicadas no DOU nº 80, de 26/04/91 e DOU nº 160 de 20/08/91.

2) Port. nº 41, SVS/MS, de 13/01/98 (DOU de 14/01/98).

3) Port. nº 42, SVS/MS, de 13/01/98 (DOU de 14/01/98).

**d. Observações**

1) As rações operacionais deverão ser entregues, no máximo, 60 (sessenta) dias após a fabricação.

2) As rações operacionais deverão ter validade entre 12 (doze) e 24 (vinte e quatro) meses.

**3. Ração Operacional Alternativa – R8/95**

**a. Finalidade**

Destina-se a substituir, em tempo de paz, a nível do Exército Brasileiro, as rações Individual de Combate R2-A/91 e Alimentação de Emergência (AE).

## **b. Características gerais**

A ração alternativa é constituída de alimentos desidratados e/ou de pronto consumo normalmente comercializados e de fácil aquisição. É composta de alimentos básicos, de complementos e de acessórios, cuja composição deverá obedecer quando da elaboração dos cardápios, aos respectivos limites de calorias, de proteínas, de glicídios, de lipídios, de tempo mínimo de validade e demais características das rações substituíveis (R2-A/91 e AE), já definida na legislação em vigor.

## **c. Especificações**

### **1) Alimentos Básicos e de Pronto Consumo (sugestões)**

#### **a) Café da Manhã:**

|                                                                         |                             |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Mingau de diversos sabores;                                             | instantâneo e desidratado   |
| Vitamina com leite de diversos sabores e curau;                         | instantâneos e desidratados |
| Banana passa, geléia de frutas, melado de cana e mel de abelha;         |                             |
| Biscoito de fibra, torrada, pães e bolos diversos;                      |                             |
| Patês em embalagem flexível, tablete de cereais e queijo fundido;       |                             |
| Chocolate com leite e açúcar, café cappucino e café com leite e açúcar. | instantâneos e desidratados |

#### **b) Almoço e Jantar**

|                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bife ao molho, carne ensopada, escalopinho ao molho, carne seca desfiada, isca de carne, bife de caçarola, carne assada, rosbife ao molho, strogonoff de carne bovina, almôndega ao “sugo”, lagarto cozido e bife à rolê; |
| Frango desossado (cozido, assado e desfiado) ao molho, risoto de frango, strogonoff de frango, peito de frango assado ao molho e chester desossado (cozido e desfiado) ao molho;                                          |
| Lombo suíno cozido com lentilha e lombinho cozido ao molho;                                                                                                                                                               |
| Feijoada, <i>cassoulet</i> e arroz de carreteiro;                                                                                                                                                                         |
| Sardinha ou atum em óleo comestível e salsicha ao molho; e                                                                                                                                                                |
| Macarrão à bolonhesa, capeletti ao “sugo”, ravioli e lasanha à bolonhesa.                                                                                                                                                 |

#### **c) Acompanhamento (guarnição)**

|                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Arroz, feijão, purê de batata, farofa, seleta de legumes, polenta, macarrão ao molho e talharim ao molho. |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### **d) Ceia**

|                                              |                            |
|----------------------------------------------|----------------------------|
| Sopas diversas;                              | instantânea e desidratada  |
| Patês em embalagem flexível;                 |                            |
| Torrada, biscoito de fibra e bolos diversos; |                            |
| Chocolate com leite e café capuccino;        | instantâneo e desidratado  |
| Curau.                                       | instantâneo e desidratado. |

## **2) Complementos**

Para a composição da Ração Alternativa citada na letra “c” especificações, são apresentadas as seguintes sugestões de complementos, que poderão fazer parte, ou não, das rações substituíveis:

|                                                                                                                                                                                                        |                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| Castanha de caju, castanha-do-pará, jujuba e pastilha de hortelã;                                                                                                                                      |                           |
| Refresco de frutas;                                                                                                                                                                                    |                           |
| Doce de leite em pasta, brigadeiro em pasta, rapadura, frutas cristalizadas, doce de batata doce, doce de leite em tablete, salada de frutas, compotas de frutas, sobremesas lácteas (vários sabores); |                           |
| Chocolate em barra – utilização em regiões de clima frio;                                                                                                                                              |                           |
| Cafê com açúcar;                                                                                                                                                                                       | instantâneo e desidratado |
| Farinha de mandioca e farinha d’água;                                                                                                                                                                  | -                         |
| Catchup, embalagem em sachê;                                                                                                                                                                           | 10 gramas                 |
| Molho mostarda, embalagem em sachê;                                                                                                                                                                    | 10 gramas                 |
| Molho maionese, embalagem em sachê; e                                                                                                                                                                  | 10 gramas                 |
| Queijo parmesão ralado, embalagem em sachê.                                                                                                                                                            | 10 gramas                 |

## **3) Acessórios**

Para a composição da Ração Alternativa citada na letra “c” especificações, são apresentadas as seguintes sugestões de acessórios, que poderão fazer parte, ou não, das rações substituíveis:

|                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------|
| Fogareiro descartável em material galvanizado, sem revestimento de tinta; |
| Aquecedor químico para embalagem flexível, uma unidade por embalagem;     |
| Combustível sólido atóxico, em tablete;                                   |
| Álcool sólido em tablete ou em massa compacta;                            |
| Conjunto de talheres, de matéria plástica (colher, faca e garfo); e       |
| Hipoclorito de sódio a 1%.                                                |

### **d. Embalagem**

#### **1) alimentos de pronto consumo**

As embalagens utilizadas deverão ser flexíveis esterilizáveis, de filme triplice de poliéster, alumínio e polipropileno, do tipo pacote. O filme deverá atender às normas internacionalmente aceitas, quanto aos resíduos nocivos; e

Os pacotes flexíveis deverão ser protegidos por caixetas de cartolina.

#### **2) complementos**

Os complementos deverão estar embalados na forma original de comercialização.



**3) os alimentos de pronto consumo e os complementos deverão trazer impresso em suas embalagens:**

- (a) identificação de origem;
- (b) identificação do lote;
- (c) conteúdo líquido;
- (d) lista de ingredientes; e
- (e) declaração de nutrientes.

**4) Embalagens comuns**

Os alimentos básicos, complementos e acessórios deverão ser embalados em conjunto, em um saco de polietileno, opaco, nas cores marrom escuro, azul escuro ou verde-oliva, com 0,25mm de espessura, selado por processo térmico e com um mínimo de espaços vazios, contendo os seguintes dizeres em etiquetas autoadesivas:

- Nome da ração;
- 12 horas ou 24 horas;
- Validade; e
- nº do Cardápio.

Os pacotes de ração deverão ser colocados em caixa de papelão com dimensões apropriadas, adequada para transporte e armazenamento e que permita o empilhamento de até 04 (quatro) caixas. Na face externa da maior área deverá conter os seguintes dizeres:

- Tipo de ração;
- Alimento básico;
- Prazo de validade;
- “Mantenha em local fresco, seco e ventilado”;
- Peso do volume em quilograma; e
- Empilhamento máximo de 04 (quatro) caixas.

**e. Legislação**

- 1) Port. nº 5.287/SC-5/FA-51, de 20/12/95, do EMFA.
- 2) Port. nº 41-SVS/MS, de 13/01/98 (DOU de 14/01/98)
- 3) Port. nº 42-SVS/MS, de 14/01/98 (DOU de 14/01/98).

**f. Observações**

1) A Ração Alternativa deverá ter validade mínima de 12 meses, a contar da data da montagem quando armazenada em temperatura ambiente, em local fresco, seco e ventilado, em sua embalagem original.

2) As instruções para o preparo e uso dos diversos produtos componentes das rações operacionais serão de responsabilidade do fabricante.

3) Todos os produtos que constituirão os cardápios da Ração Alternativa deverão ser previamente homologados através de análise físico-química e microbiológica realizada pelo Exército Brasileiro; se a análise não puder ser realizada pela Força, o fornecedor do produto deverá apresentar laudo proveniente de laboratório oficial.

4) O fornecedor deverá facilitar visitas às instalações, fábricas, linhas de montagem, etc; próprias ou de seus eventuais fornecedores de insumos e/ou produtos alimentares prontos ou semi-elaborados.

#### **g. Requisitos Obrigatórios das Empresas Produtoras e/ou Montadoras de Rações**

##### **Alternativas**

Os estabelecimentos responsáveis pela produção de componentes alimentares das rações alternativas e/ou montagem dessas rações deverão satisfazer às condições a seguir estabelecidas:

1) Serem dotados de tecnologia adequada e condições higiênico-sanitárias;

2) Possuir responsável técnico;

3) Implantar método de controle de qualidade adequado, bem como desenvolver e implantar “programas de qualidade e Produtividade” no ciclo de produção, que garantem o teor, a qualidade e a pureza do produto;

4) Ter condições de apresentar as seguintes informações pelo responsável técnico (que deverá apor sua assinatura no documento):

- Designação do produto;

- Descrição do processo tecnológico;

- Característica do produto (organolépticas, físico-químicas, macroscópicas, microscópicas e microbiológicas);

- Utilização de aditivos (tipo, nome e quantidade máxima);

- Presença de contaminantes inorgânicos, resíduos de pesticidas e material radioativo;

- Método de análise.

#### **4. Controle de Qualidade da Ração Operacional**

##### **a. Coleta de amostras para análise**

A coleta de amostras será feita de forma aleatória em quantidade representativa.

As amostras colhidas para análise constituem ônus da Firma Contratada, devendo a mesma repô-las para completar as quantidades adquiridas.

| Peso de uma unidade da ração (caixa ou volume)  | Grandeza do lote (nº de caixas ou volume) |                     |                      |                      |                       |                       |                        |                         |                       |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------|---------------------|----------------------|----------------------|-----------------------|-----------------------|------------------------|-------------------------|-----------------------|
| Igual ou inferior a 454g                        | De 01<br>a<br>1.800                       | 1.801<br>a<br>8.400 | 8.401<br>a<br>18.000 | 1.801<br>a<br>36.000 | 36.001<br>a<br>60.000 | 60.001<br>a<br>96.000 | 96.001<br>a<br>132.000 | 132.001<br>a<br>168.000 | mais<br>de<br>168.000 |
| Superior a 454g e inferior a 2.722g             | De 01<br>a<br>900                         | 901<br>a<br>3.600   | 3.601<br>a<br>10.800 | 1.801<br>a<br>18.000 | 18.001<br>a<br>36.000 | 36.001<br>a<br>60.000 | 60.001<br>a<br>84.000  | 84.001<br>a<br>120.000  | mais<br>de<br>120.000 |
| Igual ou superior a 2.722g e inferior a 9.072g  | De 01<br>a<br>200                         | 201<br>a<br>800     | 801<br>a<br>1.600    | 1.601<br>a<br>3.200  | 3.201<br>a<br>8.000   | 8.001<br>a<br>16.000  | 16.001<br>a<br>24.000  | 24.001<br>a<br>32.000   | mais<br>de<br>32.000  |
| Igual ou superior a 9.072g e inferior a 45.359g | De 01<br>a<br>48                          | 49<br>a<br>400      | 401<br>a<br>1.200    | 1.201<br>a<br>2.000  | 2.001<br>a<br>2.800   | 2.801<br>a<br>6.000   | 6.001<br>a<br>9.600    | 9.601<br>a<br>15.000    | mais<br>de<br>15.000  |
| Igual ou superior a 45.359g                     | De 01<br>a<br>16                          | 17<br>a<br>80       | 81<br>a<br>200       | 201<br>a<br>400      | 401<br>a<br>800       | 801<br>a<br>1.200     | 1.201<br>a<br>2.000    | 2.001<br>a<br>3.200     | mais<br>de<br>3.200   |
| Quantidades de amostras a examinar              | 3                                         | 6                   | 13                   | 21                   | 29                    | 38                    | 48                     | 60                      | 72                    |

##### **1) Para amostras de Ração de peso unitário igual ou inferior a 1 quilograma:**

|                 |                     |              |
|-----------------|---------------------|--------------|
| Lote de         | 4.800 ou menos      | 6 amostras   |
|                 | 4.801 até 24.000    | 13 amostras  |
|                 | 24.001 até 48.000   | 21 amostras  |
|                 | 48.001 até 84.000   | 29 amostras  |
|                 | 84.001 até 144.000  | 48 amostras  |
|                 | 144.001 até 240.000 | 84 amostras  |
| Lote superior a | 240.000             | 126 amostras |

**2) Para amostras de Rações de peso unitário superior a 1 quilograma:**

|                 |                    |              |
|-----------------|--------------------|--------------|
| Lote de         | 2.400 ou menos     | 6 amostras   |
|                 | 2.401 até 15.000   | 13 amostras  |
|                 | 15.001 até 24.000  | 21 amostras  |
|                 | 24.001 até 42.000  | 29 amostras  |
|                 | 42.001 até 72.000  | 48 amostras  |
|                 | 72.001 até 120.000 | 84 amostras  |
| Lote superior a | 120.000            | 120 amostras |

**b. Análise Laboratorial**

**1) Análise dos artigos alimentares**

Deverão ser inspecionados todos os componentes dos itens “Alimentação básica e complementos” constantes das Rações Operacionais.

**2) Análise de envase**

- Exterior
- Peso/volume

**3) Análise sensorial**

|                     |                                                                   |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <b>Aspecto</b>      | característico para os diversos ingredientes da Ração Operacional |
| <b>Cor</b>          |                                                                   |
| <b>Odor e Sabor</b> |                                                                   |

**4) Análise microscópica**

- Ausência de sujidades, impurezas, mofo e elementos estranhos.

**5) Análise físico-química**

| DETERMINAÇÕES     | PADRÕES                                | OBSERVAÇÕES |
|-------------------|----------------------------------------|-------------|
| Umidade (a 105°C) | 8 %                                    | máximo      |
| VCT (Kcal)        | - 1.200 AE<br>- 3.400 R2/91            | mínimo      |
| Teste de cocção   | Ausência de odores e sabores estranhos |             |
| Rancidez          | Negativo                               |             |

**6) Análise microbiológica**

- Cada componente específico da ração deve atender aos limites microbiológicos estabelecidos pela Resolução SVS/MS nº 12, de 02/01/01.

## **7) Análise dos Acessórios**

### **a) do Fogareiro Portátil Descartável e Grelha**

- Tipo, aspecto, e condições de resistência.

### **b) do Combustível Sólido**

- Número de unidades, peso, aspecto, tempo de queima em minuto, odor a presença de fumaça e alterações encontradas.

### **c) do Abridor de Latas**

- Tipo, quantidade, aspecto, resistência e alterações encontradas.

### **d) da Colher de Matéria Plástica**

- Aspecto, quantidade e alterações encontradas.

### **e) do Guardanapo de Papel**

- Aspecto, quantidade em unidades e alterações encontradas.

### **f) do Papel para Fins Múltiplos**

- Aspecto, quantidade em unidades e alterações encontradas.

### **g) do Elemento Purificador de Água**

- Aspecto, quantidade em unidades e alterações encontradas.

### **h) da Caixa de Fósforos**

- Aspecto, quantidade p/caixa em palitos e alterações encontradas.

## **8) Teste de Aceitabilidade Sensorial da Ração Operacional**

a) O exame deverá ser preparado de acordo com as instruções constantes da ração, ou seja, hidratação e/ou aquecimento.

b) Uma equipe provadora, provará a amostra e indicará a sua aceitabilidade.

c) A amostra analisada a fim de ser considerada aprovada deverá atingir um **valor mínimo de 70%** de aceitabilidade.

d) A equipe provadora deverá emitir um parecer formal, da avaliação sensorial, ainda que de constituição simples.

e) A forma e o conteúdo do “RELATÓRIO DE ANÁLISE SENSORIAL”, será de livre concepção, podendo ser adotado o modelo a seguir.

---

---

**ORGANIZAÇÃO MILITAR**  
**ANÁLISE SENSORIAL**

Relatório nº \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ Local e data \_\_\_\_\_  
Complemento ao Laudo de Exame Laboratorial nº \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
Ração Operacional \_\_\_\_\_ Cardápio C - \_\_\_\_\_ Amostras \_\_\_\_\_ Unidades  
Recebimento em \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ Industrializada em \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
Firma \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ A(s) equipe(s) especialmente destacada (\*) (s) em Boletim interno nº \_\_\_\_\_, de  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_, do (Comando, Quartel,  
etc) \_\_\_\_\_

para verificar (em) alimentício(s) da Ração acima, constatou o seguinte:

Componente: \_\_\_\_\_

a. Aspecto externo \_\_\_\_\_  
interno \_\_\_\_\_

- apresentação \_\_\_\_\_
- cor \_\_\_\_\_
- odor \_\_\_\_\_
- aparência \_\_\_\_\_
- textura \_\_\_\_\_
- substâncias estranhas ao conteúdo \_\_\_\_\_

b. Aquecimento (se for o caso) \_\_\_\_\_  
- temperatura \_\_\_\_\_ ° C - \_\_\_\_\_  
- odor \_\_\_\_\_

c. Reconstituição (diluição) \_\_\_\_\_

d. Degustação  
- temperos \_\_\_\_\_  
- palatabilidade \_\_\_\_\_  
PARECER \_\_\_\_\_

---

**NOME E POSTO**  
**CHEFE DA(S) EQUIPE(S)**

(\*) nomeada (designada)

**c. Legislação**

- 1) Port. SC-5-CAFA nº 3.755, de 09/12/88.
- 2) Port. SVS/MS nº 41, de 13/01/98 (DOU de 14/01/98).
- 3) Port. SVS/MS nº 42, de 13/01/98 (DOU de 14/01/98).
- 4) Res SVS/MS nº 12, de 02/01/01.

## **TITULO II - ARRAÇOAMENTODE ANIMAIS**

### **CAPITULO 1 - EQUINOS**

#### **1. Alfafa Fenada**

##### **a. Características gerais**

Produto obtido da desidratação natural ou artificial das partes aéreas da planta (caule e folhas), com hastes flexíveis e arredondadas sem arestas, pouco lenhosas, ricas em folhas, ceifada e fenada no início da floração.

##### **b. Especificações**

###### **1) análise sensorial**

| <b>Aspecto</b> | <b>Característico</b>                 |
|----------------|---------------------------------------|
| <b>Cor</b>     | Verde clara ou ligeiramente esmaecida |
| <b>Odor</b>    | Característico, aromatizado           |
| <b>Sabor</b>   | Açucarado, agradável                  |

###### **2) análise microscópica**

|                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------|
| - Ausência de sujidades, mofo, pó, sementes e/ou plantas tóxicas de elementos estranhos. |
|------------------------------------------------------------------------------------------|

###### **3) análise físico-química**

| <b>DETERMINAÇÕES</b> | <b>PADRÕES (%)</b> | <b>OBSERVAÇÕES</b> |
|----------------------|--------------------|--------------------|
| Fumonisina (pdm)     | 5                  | máximo             |
| Aflatoxina (ppb)     | 20                 | mínimo             |
| Fibra bruta (%)      | 30                 | máximo             |

##### **c. Embalagem**

Produto prensado e enfardado sob forma de paralelogramo, preso por arame, permitindo o transporte, manuseio e armazenagem dos fardos.

##### **d. Legislação**

Dec MAA nº 76.986, de 06/01/76.

### **e. Observação**

O produto poderá ser obtido sob forma moída e peletizada, acondicionado em embalagens perfeitamente secas, limpas, novas e de primeiro uso, devendo ser fechadas de modo a garantir sua inviolabilidade e estar devidamente registrado no Ministério da Agricultura.

## **2. Aveia Forrageira**

### **a. Características gerais**

Produto constituído de grãos fisiologicamente desenvolvidos, perfeitos, maduros, sãos, secos e limpos de *Avena sativa*, L.

### **b. Especificações**

#### **1) Classificação merceológica**

##### **a) grupo (de acordo com o peso por hectolitro)**

|          |                                                                                                             |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b> | - peso por hectolitro igual ou superior a 50 kg (cinquenta quilogramas).                                    |
| <b>2</b> | - peso por hectolitro for entre 47 kg (quarenta e sete quilogramas) e 49 kg (quarenta e nove quilogramas).  |
| <b>3</b> | - peso por hectolitro for entre 41 kg (quarenta e um quilogramas) e de 46 kg (quarenta e seis quilogramas). |
| <b>4</b> | - peso por hectolitro for inferior a 41 kg (quarenta e um quilogramas).                                     |

##### **b) classe (de acordo com a respectiva cor)**

|                              |                                                                                                                                                                          |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>a – branca</b>            | aquela cuja coloração vai do branco ao amarelo, podendo conter no máximo 10% (dez por cento) de outra(s) classe(s).                                                      |
| <b>b – vermelha</b>          | aquela cuja coloração é avermelhada, podendo conter no máximo 10% (dez por cento) de outra(s) classe(s).                                                                 |
| <b>c – cinzenta ou moura</b> | aquela cuja coloração é acinzentada, podendo conter no máximo 10% (dez por cento) de outra(s) classe(s).                                                                 |
| <b>d – preta</b>             | aquela cuja coloração preta é característica, podendo conter no máximo 10% (dez por cento) de outra(s) classe(s).                                                        |
| <b>e – mista</b>             | aquela que não se enquadrando em nenhuma das classes anteriores, deve constar, obrigatoriamente, no Certificado de Classificação, as percentagens que compõem a mistura. |

##### **c) tipo**

| <b>DEFEITOS (*)</b>            | <b>TIPO (**)</b> |          |          |          |
|--------------------------------|------------------|----------|----------|----------|
|                                | <b>1</b>         | <b>2</b> | <b>3</b> | <b>4</b> |
| Carunchados ou danificados     | 1,0              | 2,0      | 3,0      | 5,0      |
| Avariados                      | 2,0              | 4,0      | 6,0      | 8,0      |
| Impurezas e matérias estranhas | 0,5              | 1,0      | 2,0      | 3,0      |

(\*) limites máximos de tolerância/tipo - peso %.

(\*\*) O produto será classificado como “AP” (abaixo do padrão) quando não se enquadrar em nenhum dos tipos acima.

#### **2) Análise microscópica**

- Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos.

### 3) **Análise físico-química**

| DETERMINAÇÕES      | PADRÕES | OBSERVAÇÕES |
|--------------------|---------|-------------|
| Umidade (a 105° C) | 14,0 %  | máximo      |
| Aflatoxina (ppb)   | 20,0    |             |

#### **d. Embalagem**

Produto acondicionado em embalagens perfeitamente secas, limpas , novas e de primeiro uso, devendo ser fechadas de modo a garantir sua inviolabilidade.

#### **e. Legislação**

1) Port. MAA nº 191, de 14/04/75.

2) Dec MAA nº 76.986, de 06/01/76.

### 3. **Semente de Linho**

#### **a. Características gerais**

Produto constituído de grãos fisiologicamente desenvolvidos, maduros, secos, são e limpos .

#### **b. Especificações**

##### **1) classificação merceológica**

| DEFEITOS                                                         | PADRÕES (%) | OBS    |
|------------------------------------------------------------------|-------------|--------|
| Ardidos, chochos, grelados, sementes estranhas e não oleaginosas | 3,0         | Máximo |
| Quebrados                                                        | 4,0         |        |
| Palhas e impurezas                                               | 1,5         |        |

##### **2) análise microscópica**

- Ausência de sujidades, mofo, fermentação, larvas e parasitos vivos.

##### **3) análise físico-química**

| DETERMINAÇÕES      | PADRÕES | OBSERVAÇÕES |
|--------------------|---------|-------------|
| Umidade (a 105° C) | 12,0%   | Máximo      |
| Aflatoxina (ppb)   | 20,0    |             |

#### **c. Embalagem**

Produto acondicionado em embalagens perfeitamente secas, limpas , novas e de primeiro uso, devendo ser fechadas de modo a garantir sua inviolabilidade.

#### **d. Legislação**

Dec Nº 76.986, de 06/01/76 MAA .

### 4. **Ração Balanceada Equina**



### **a. Características gerais**

Produto obtido de matérias-primas vegetais e animais de boa qualidade, submetidas a processo tecnológico adequado, em estabelecimento registrado no Ministério da Agricultura, peletizado, contendo sais minerais, vitaminas e aditivos permitidos pela legislação em vigor.

### **b. Especificações**

#### **1) análise sensorial**

|                   |                  |
|-------------------|------------------|
| <b>Aspecto</b>    | firme e uniforme |
| <b>Cor e odor</b> | característicos  |

#### **2) análise microscópica**

- Ausência de sujidades, mofo, fermentação, larvas, parasitos e elementos estranhos.

#### **3) análise físico-química**

| DETERMINAÇÕES       | PADRÕES     |                         |                     | OBSERVAÇÕES |
|---------------------|-------------|-------------------------|---------------------|-------------|
|                     | RAÇÃO COMUM | RAÇÃO PARA REPRODUTORES | POTROS ATÉ 24 MESES |             |
| Matéria mineral     | 10%         | 8%                      | 7%                  | máximo      |
| Proteína bruta      | 12%         | 14%                     | 17%                 | minimo      |
| Fibra bruta         | 14%         | 14%                     | 10%                 | máximo      |
| Pó ( desintegração) | 5%          |                         |                     | máximo      |
| Umidade (a 105° C)  | 13%         |                         |                     |             |
| Extrato etéreo      | 2%          |                         |                     | médio       |
| Aflatoxina          | 20 ppb      |                         |                     | máximo      |
| Fumonisina          | 5 ppm       |                         |                     |             |
| Cálcio (Ca)         | 1,4%        |                         |                     |             |
| Fósforo (P)         | 0,7%        |                         |                     | minimo      |

### **c. Embalagem**

1) Produto acondicionado em saco de papel multifolhado novo, resistente e hermeticamente fechado, com padrão uniforme de 25 (vinte e cinco) Kg ou 40 (quarenta) Kg líquido.

2) Poderá ser admitido outro tipo de material de acondicionamento, desde que aprovado pelo órgão federal competente e autorizado pela **Diretoria de Suprimento**.

3) Em qualquer dos casos, deverá conter impresso:

a) identificação e número de registro do produto e do estabelecimento de origem no Ministério da Agricultura e Abastecimento (MAA).

b) composição básica e níveis de garantia do produto;

c) conteúdo líquido;

d) data de industrialização;

e) prazo de validade;

f) número de lote;

### **d. Legislação**

- Dec nº 76.986, de 06/01/76

**e. Observações**

1) O produto deverá ser entregue, no máximo, até 20 (vinte) dias de fabricado.

2) O produto deverá ter validade mínima de 90 (noventa) dias, conservado em temperatura ambiente, em local seco e ventilado, sobre estrados, em sua embalagem original.

**5. Sal Mineralizado**

**a. Características gerais**

Produto obtido da mistura de micro e macroelementos minerais, com cloreto de sódio, para ser administrado isolada e diretamente aos animais.

**b. Especificações**

**1) análise sensorial**

|                |                                   |
|----------------|-----------------------------------|
| <b>Aspecto</b> | cristais agrupados                |
| <b>Cor</b>     | varia do branco a tons esmaecidos |
| <b>Odor</b>    | Inodoro                           |
| <b>Sabor</b>   | salino-salgado                    |

**2) análise microscópica**

|                                                |
|------------------------------------------------|
| - Ausência de sujidades e elementos estranhos. |
|------------------------------------------------|

**3) análise físico-química**

| DETERMINAÇÕES                   |               |  | PADRÕES (%) | OBSERVAÇÕES |
|---------------------------------|---------------|--|-------------|-------------|
| Umidade (a 105° C)              |               |  | 5,0         | máximo      |
| Insolúveis                      |               |  | 0,20        |             |
| Cloreto (em NaCl) por diferença | em base úmida |  | 92,93       | mínimo      |
|                                 | em base seca  |  | 97,93       |             |

**c. Embalagem**

1) Produto embalado em saco plástico resistente, de boa qualidade, hermeticamente fechado, com padrão uniforme de 25 (vinte e cinco) Kg de peso líquido.

2) Poderá ser admitido outro tipo de material de embalagem, desde que aprovado por órgão federal competente e autorizado pela Diretoria de Suprimento.

3) Em qualquer dos casos, deverá conter impresso:

a) identificação e número de registro do produto no Ministério da Agricultura e Abastecimento(MAA);

b) identificação e número de registro do estabelecimento de origem no MAA;

c) composição básica e níveis de garantia do produto;

d) conteúdo peso líquido;

e) data de industrialização;

f) prazo de validade; e

g) número de lote.

**d. Legislação**

- Dec nº 76.986, de 06/01/76.

**CAPÍTULO 2 - CANINOS**

**1. RAÇÃO BALANCEADA CANINA**

**a. Características gerais**

Produto obtido de matérias-primas vegetais e animais de boa qualidade, submetidas a processo tecnológico adequados, em estabelecimento registrado no Ministério da Agricultura, contendo sais minerais, vitaminas e aditivos permitidos pela legislação em vigor.

**b. Especificações**

**1) análise sensorial**

|                   |                  |
|-------------------|------------------|
| <b>Aspecto</b>    | Firme e uniforme |
| <b>Cor e odor</b> | Característicos  |

**2) análise microscópica**

- Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos.

**3) análise físico-química**

| DETERMINAÇÕES      | PADRÕES | OBSERVAÇÕES |
|--------------------|---------|-------------|
| Pó (desintegração) | 5,0 %   | máximo      |
| Umidade (a 105° C) | 12,0 %  |             |
| Proteína bruta     | 16,0 %  | mínimo      |
| Extrato Etéreo     | 4,5 %   | máximo      |
| Fibra Bruta        | 6,5 %   |             |
| Matéria Mineral    | 12,0 %  |             |
| Cálcio (Ca)        | 2,5 %   |             |
| Fósforo (P)        | 0,44 %  | mínimo      |
| Aflatoxina         | 20 ppb  | máximo      |

**4) análise microbiológica**

| Microrganismo    | Limite          | Observação         |
|------------------|-----------------|--------------------|
| - Salmonella sp. | Ausência em 25g | Amostra indicativa |

**c. Embalagem**

1) Produto emblado em saco de papel multifoldado, novo, resistente e hermeticamente fechado, com padrão uniforme de 10 (dez) Kg ou 18(dezoito) Kg de peso líquido.

2) Poderá ser admitido outro tipo de material de embalagem, desde que aprovado pelo órgão federal competente e autorizado pela Diretoria de Suprimento.

3) Em qualquer dos casos, deverá conter impresso:

1) identificação e número de registro do produto no Ministério da Agricultura e Abastecimento (MAA).

2) identificação e número de registro do estabelecimento de origem no MAA

3) composição básica e níveis de garantia do produto;

4) conteúdo peso líquido;

5) data de industrialização;

6) prazo de validade;

7) número de lote;

**d. Legislação**

1) Dec nº 76.986, de 06/01/76.

2) Instrução Normativa nº 07, SDR /MAA de 05/04/99.

**e. Observações**

1) O produto deverá ser entregue, no máximo, até 20 (vinte) dias de fabricado.

2) O produto deverá ter validade mínima de 90 (noventa) dias, conservado em temperatura ambiente, em local seco e ventilado, sobre estrados, em sua embalagem original.

**ANEXO I**

**CONCLUSÃO E INTERPRETAÇÃO DOS RESULTADOS DAS ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS DE ALIMENTOS DESTINADOS AO CONSUMO HUMANO**

**1. Interpretação dos resultados**

Para interpretação dos resultados, compara-se os valores encontrados nas análises realizadas com os valores estabelecidos no presente Catálogo. De acordo com essa comparação, temos:

a. Produtos em condições sanitárias satisfatórias:

São aqueles cujos resultados analíticos estão abaixo ou igual aos estabelecidos para amostra indicativa ou amostra representativa, conforme especificado neste Catálogo.

b. Produtos em condições sanitárias insatisfatórias:

1) São aqueles cujos resultados analíticos estão acima dos limites estabelecidos para amostra indicativa ou amostra representativa, conforme especificado no presente Catálogo.

2) São aqueles cujos resultados analíticos demonstram a presença ou a quantificação de outros microrganismos patogênicos ou toxinas que representem risco à saúde do consumidor.

**2. Conclusão:**

a. “PRODUTO OU LOTE (se amostra indicativa ou representativa, respectivamente) DE ACORDO COM OS PADRÕES LEGAIS VIGENTES” para as situações enquadradas no item **a.** deste Anexo.

b. “PRODUTO OU LOTE (se amostra indicativa ou representativa, respectivamente) IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO POR APRESENTAR...” (citar o(s) resultado(s)

resultado(s) analítico(s) e o(s) parâmetro(s) não atendido(s) da Análise microbiológica) para as situações enquadradas no item **b.** deste Anexo.

c. PRODUTO OU LOTE (se amostra indicativa ou representativa, respectivamente) IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO por apresentar...(microrganismo patogênico ou toxina que representa perigo severo a saúde do consumidor).

### **3ª PARTE**

#### **ATOS DE PESSOAL**

Sem alteração

### **4ª PARTE**

#### **JUSTIÇA E DISCIPLINA**

Sem alteração



Gen Div ROBERTO JUGURTHA CAMARA SENNA  
Secretário-Geral do Exército